叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 2 个章节

1. 丈夫最爱的10款蛋糕：来自spr(10 Cakes Husbands Like Best From Spry's) 000001

2. 丈夫最爱的10款蛋糕：来自spr(10 Cakes Husbands Like Best From Spry's) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

丈夫最爱的10款蛋糕：来自Spr(10 Cakes Husbands Like Best From Spry's)
第1/2页

-
10
-

10

[keɪks]
CAKES
蛋糕

蛋糕

['hʌzbəndz] [laɪk] [best]
HUSBANDS **LIKE** **BEST**
丈夫们 喜欢 最好的

丈夫们最喜欢的

[frʌm; frəm] [spraɪz] ['resəpi] [raʊnd] - [ʌp] !
FROM **SPRY'S** **RECIPE** **ROUND** **-** **UP** **!**
从 斯普里 食谱 圆形的 - 向上 !

来自 SPRY 的食谱合集!

[aɪ]
i
我

我

“ [hɪr] [ðeɪ] [ɑːr; ər] — [ðə; ði] - [keɪks] ['hʌzbəndz] [laɪk] [best] !
“ **Here** **they** **are** **—** **the** **10** **cakes** **husbands** **like** **best** **!**
” 这里 他们 是 — 这 - 蛋糕 丈夫们 喜欢 最好的 !

“以下是丈夫们最喜欢的 10 款蛋糕！”

” [sez] [ænt] ['dʒeni]
” **says** **Aunt** **Jenny**
” 说道 阿姨 珍妮

珍妮阿姨说

[wen] [aɪ]['riːs(ə)ntli] [æskt] ['wɪmɪn] [tuː; tə][send][ˌem 'iː]['resəpɪz][fɔːr; fər][ðə; ði] [keɪks] [ðer; ðər] ['hʌzbəndz]
When **I** **recently** **asked** **women** **to** **send** **me** **recipes** **for** **the** **cakes** **their** **husbands**
什么时候 我 最近 问 女性 到 发送 我 食谱 为了 这 蛋糕 他们的 丈夫们
[laɪk] [best] ,
like **best** **,**
喜欢 最好的 ,

最近我请女性朋友们给我发一些她们丈夫最喜欢的蛋糕食谱，

[aɪ] [ɪk'spektɪd] [tuː; tə][get][ə; eɪ][lɑːt][ʌv; əv] [gʊd] [aɪ'diːəz] .
I **expected** **to** **get** **a** **lot** **of** **good** **ideas** **.**
我 预期的 到 得到 一个 很多 的 好的 想法 .

我原本期望能得到很多好点子。

[bʌt; bət][aɪ]['nevər] [driːmd] [ðeid] [ə'raɪv] [baɪ][ðə; ði] ['trʌkloʊd] !
But **I** **never** **dreamed** **they'd** **arrive** **by** **the** **truckload** **!**
但 我 绝不 梦见 他们会 到达 经过 这 整车运输 !

但我做梦也没想到他们会用卡车一车一车地来!

[aɪv] [bɪn] ['sɪmpli] [snəud] ['ʌndər] — ['θaʊzəndz, 'θaʊzənz][ænd; ənd]['θaʊzəndz, 'θaʊzənz][ʌv; əv]

I've	been	simply	snowed	under	—	thousands	and	thousands	of
我已经	到过	简单地	下雪了	在下面	—	数千	和	数千	的

['wʌndərf(ə)l]['resəpɪz] !

wonderful	recipes	!
精彩的	食谱	!

我简直被淹没了——成千上万的精彩食谱!

[wen] [ɔ:l][ðə; ði]['resəpɪz][wɜ:r; wər]['sɔ:rtɪd][ænd; ənd]['lɪstɪd] , [wi:; wi][hæd; həd] [wʌt] [ə'maʊnts] [tu:; tə]

When	all	the	recipes	were	sorted	and	listed	,	we	had	what	amounts	to
什么时候	全部	这	食谱	是	已排序	和	列出	,	我们	有	什么	金额	到

[ə; eɪ]['ri:əl][ˌpɑ:pju'lærəti][poʊl] .

a	real	popularity	poll	.
一个	真实的	人气	轮询	.

当所有食谱都被整理列出后，我们就得到了一次真正的受欢迎程度调查。

['sɜ:rt(ə)n][kaɪndz][ʌv; əv] [keɪk] [pru:vd] [tu:; tə][bi:; bi] “ ['hʌzbəndz] - ['feivərits] , ” [taɪm][ænd; ənd] [ə'gen] ,

Certain	kinds	of	cake	proved	to	be	“	husbands	'	favorites	,	”	time	and	again	,
肯定	种类	的	蛋糕	已证实	到	是	“	丈夫们	-	收藏夹	,	”	时间	和	再次	,

[ɔ:l]['oʊvər][ðə; ði] ['kʌntri] !

all	over	the	country	!
全部	超过	这	国家	!

在全国各地，某些种类的蛋糕一次又一次地被证明是"丈夫们的最爱"!

[ðeə(r)] [ɔ:l] [hɪts] !

They're	ALL	hits	!
它们是	全部	点击量	!

它们全都是热门歌曲!

[soʊ][wi:; wi] [tʊk] [ðə; ði][best] ['resəpɪz][wi:; wi][kʊd; kəd][faɪnd][fɔ:r; fər][ðə; ði][ten][kaɪndz][ʌv; əv] [keɪk] [waɪvz]

So	we	took	the	best	recipes	we	could	find	for	the	ten	kinds	of	cake	wives
所以	我们	采取	这	最好的	食谱	我们	可以	寻找	为了	这	十	种类	的	蛋糕	妻子们

[sed] [ðer; ðər] ['hʌzbəndz] [laɪk] [best] .

said	their	husbands	like	best	.
说	他们的	丈夫们	喜欢	最好的	.

因此，我们选取了妻子们认为丈夫最喜欢的十种蛋糕的最佳配方。

[wi:; wi] [tʃekt] [ðem; ðəm][fɔ:r; fər] ['i:zi] ['meɪkɪŋ] [æz; əz] [wel] [æz; əz] ['lʌʃəs] ['i:tɪŋ] . . . [ænd; ənd]

We	checked	them	for	easy	making	as	well	as	luscious	eating	.	.	.	and
我们	已检查	他们	为了	简单的	制作	作为	出色地	作为	甜美	吃	.	.	.	和

[hɪr] [ðeɪ] [ɑ:r; ər] !

here	they	are	!
这里	他们	是	!

我们检验了它们的制作简便性和美味可口性.....它们就在这里!

[ðeə(r)] ['testɪd] ,

They're	tested	,
它们是	测试	,

它们都经过了测试。

[ðeə(r)] [ʃʊr] - ['faɪər][ænd; ənd] [ju:l] [faɪnd] [ðeɪ] [meɪk] [ðə; ði][moʊst] [dɪ'lɪʃəs] [keɪks] ['eni] ['hʌzbənd]

they're	sure	-	fire	and	you'll	find	they	make	the	most	delicious	cakes	any	husband
它们是	当然	-	火	和	你会	寻找	他们	制作	这	最多	可口的	蛋糕	任何	丈夫

[kʊd; kəd]['evər][æsk][fɔ:r; fər] .

could	ever	ask	for	.
可以	曾经	问	为了	.

它们绝对有效，你会发现它们能做出任何丈夫梦寐以求的最美味的蛋糕。

[ænd; ənd][ɔ:l] [ʃʊr] [sək'sesɪz] [wɪð; wɪθ][spraɪ] !

And	all	sure	successes	with	Spry	!
和	全部	当然	成功	和	轻快	!

Spry 绝对能带来成功!

[ʌv; əv] [kɔːrs] , [sɪns] [ðeə(r)] [spraɪ] [keɪks] , [juːl] [faɪnd] [ðeə(r)] [ɔːl] ['haɪər] , ['laɪtər] , ['betər] -
Of **course** **,** **since** **they're** **Spry** **cakes** **,** **you'll** **find** **they're** **all** **higher** **,** **lighter** **,** **better** **-**
的 课程 , 自从 它们是 轻快 蛋糕 , 你会 寻找 它们是 全部 更高 , 打火机 , 更好的 -
['teɪstɪŋ] !
tasting **!**
品尝 !

当然，既然是 Spry 的蛋糕，你会发现它们都更高、更轻、更好吃！

[fɔːr; fər][spraɪ][ɪz][həˈmɑːdʒənaɪzd] , [prɪ] - [kriːmd] [tuː; tə][mɪks] [mɔːr] ['iːzəli] [wɪð; wɪθ][draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] .
For **Spry** **is** **homogenized** **,** **pre** **-** **creamed** **to** **mix** **more** **easily** **with** **dry** **ingredients** **.**
为了 轻快 是 均质化 , 预 - 奶油 到 混合 更多的 容易地 和 干燥 原料 .

Spry 经过均质化和预搅打，更容易与干性原料混合。

[ænd; ənd][spraɪ][ɪz][ðə; ði]['oʊnli][kaɪnd][ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] ['speʃəli] [meɪd] [tuː; tə] [kəm'baɪn] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]
And **Spry** **is** **the** **only** **kind** **of** **shortening** **specially** **made** **to** **combine** **with** **the**
和 轻快 是 这 仅有的 种类 的 缩短 特别 制成 到 结合 和 这
['lɪkwɪdz][jʊr; jər] [keɪk] ['resəpɪz] [kɔːl][fɔːr; fər] .
liquids **your** **cake** **recipes** **call** **for** **.**
液体 你的 蛋糕 食谱 称呼 为了 .

而且，Spry 是唯一一种专门为与蛋糕配方中所需的液体混合而设计的起酥油。

[ðæts] [waɪ] [jʊr; jər][spraɪ] [keɪks] [ɑːr; ər][soʊ] [haɪ] . . . [soʊ] [laɪt] . . . [soʊ] ['velvəti] - ['tekstʃərd] .
That's **why** **your** **Spry** **cakes** **are** **so** **high** **. . .** **so** **light** **. . .** **so** **velvety** **-** **textured** **.**
那就是 为什么 你的 轻快 蛋糕 是 所以 高的 . . . 所以 光 . . . 所以 天鹅绒般的 - 纹理 .

这就是为什么你的 Spry 蛋糕那么高……那么轻盈……口感那么丝滑。

[juːl] [beɪk] [ə; eɪ] ['betər] [keɪk] , [biː; bi][ə; eɪ] ['betər] [kʊk] , [wɪð; wɪθ][həˈmɑːdʒənaɪzd][spraɪ] .
You'll **bake** **a** **better** **cake** **,** **be** **a** **better** **cook** **,** **with** **Homogenized** **Spry** **.**
你会 烤 一个 更好的 蛋糕 , 是 一个 更好的 厨师 , 和 均质化 轻快 .

使用均质喷雾剂，您将烤出更美味的蛋糕，成为更优秀的厨师。

[wɪtʃ] [wʌn] [wɪl] [hiː; hi] [tʃuːz] ?
Which **one** **will** **HE** **choose** **?**
哪个 一 将要 他 选择 ?

他会选择哪一个？

[ænd; ənd] [naʊ] [juː; jʊ][kæn; kən] [rʌn] [jʊr; jər] [oʊn] [ˌpɑːpjuˈlærəti][poʊl] — [beɪk] [iːtʃ] [wʌn][ʌv; əv] [ðiːz]
And **now** **you** **can** **run** **your** **own** **popularity** **poll** **—** **bake** **each** **one** **of** **these**
和 现在 你 能 跑步 你的 自己的 人气 轮询 — 烤 每个 一 的 这些
[ten] ['bjuːtiːz] ,
ten **beauties** **,**
十 美女 ,

现在你可以发起自己的受欢迎程度投票了——把这十款美味点心都烤出来吧！

[ænd; ənd] [siː] [wɪtʃ] [wɪnz] [wɪð; wɪθ][hɪm; ɪm] .
and **see** **which** **wins** **with** **HIM** **.**
和 看 哪个 胜利 和 他 .

看看谁能赢得他的心。

['evri] [wʌn][ʌv; əv][ðem; ðəm] [wɪl] [wɪn][juː; jʊ]['kɑːmpləmɛnts] , [ænd; ənd] [əˈmʌŋ] [ðem; ðəm] ['hiːl] [faɪnd]
Every **one** **of** **them** **will** **win** **you** **compliments** **,** **and** **among** **them** **he'll** **find**
每一个 一 的 他们 将要 赢 你 赞美 , 和 之中 他们 地狱 寻找
[hɪz; ɪz] ['feɪvərɪt] [keɪk] ! [wʌn]
his **favorite** **cake** **!** **1**
他的 最喜欢的 蛋糕 ! 1

每一款蛋糕都会让你收获赞美，而且他肯定能从中找到他最喜欢的蛋糕！

['tʃɔːklət] ['ræptʃər] [keɪk]
Chocolate **Rapture** **Cake**
巧克力 狂喜 蛋糕

巧克力狂喜蛋糕

['ʌv(ə)n]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 350°F .

Oven	**temperature**	**:**	**350°F**	**.**
烤箱	温度	:	350°F	.

烤箱温度：350°F。

(['mɑːdərət])

(	**moderate**	**)**
(	缓和	)

（缓和）

['beɪkɪŋ] [taɪm] : - - - [mɪn] .

Baking	**time**	**:**	**25**	**-**	**30**	**min**	**.**
烘烤	时间	:	-	-	-	最小	.

烘烤时间：25-30分钟。

[jiːld] : [ˌtuː'tuː] [raʊnd] [naɪn] - ['leər]

Yield	**:**	**2**	**round**	**9**	**'**	**layers**
屈服	:	2	圆形的	9	-	层

产量：2 个 9 英寸圆形饼层

[sɪft] . . . 1¾ [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊər] , 1½ [kʌps] ['ʃʊgər] , ¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt] ,

Sift	**.**	**.**	**.**	**1¾**	**cups**	**sifted**	**cake**	**flour**	**,**	**1½**	**cups**	**sugar**	**,**	**¾**	**teaspoon**	**salt**	**,**
筛	.	.	.	1¾	杯子	筛过的	蛋糕	面粉	,	1½	杯子	糖	,	¾	茶匙	盐	,

筛入.....1¾ 杯过筛蛋糕粉，1½ 杯糖，¾ 茶匙盐，

½ ['tiːspuːn] ['dʌb(ə)l] ['æktɪŋ] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [[wʌn]] , ¾ ['tiːspuːn] ['soʊdə]['ɪntuː]['mɪksɪŋ] [boʊl]

½	**teaspoon**	**double**	**acting**	**baking**	**powder**	**[**	**1**	**]**	**,**	**¾**	**teaspoon**	**soda**	**into**	**mixing**	**bowl**
½	茶匙	双倍的	表演	烘烤	粉末	[	1	]	,	¾	茶匙	苏打	进入	混合	碗

将 ½ 茶匙双效泡打粉[1]和 ¾ 茶匙小苏打加入搅拌碗中。

[ˌeɪ diː 'diː] . . . ½ [kʌp] [hə'mɑːdʒənaɪzd] [spraɪ] , [θriː] ['aʊnsɪz] [meltid] ['tʃɔːklət] , [wʌn] [kʌp] [θɪk] ['saʊər]

Add	**.**	**.**	**.**	**½**	**cup**	**Homogenized**	**Spry**	**,**	**3**	**ounces**	**melted**	**chocolate**	**,**	**1**	**cup**	**thick**	**sour**
添加	.	.	.	½	杯子	均质化	轻快	,	3	盎司	融化	巧克力	,	1	杯子	厚的	酸的

[mɪlk] [ɔːr] ['bʌtərmɪlk] ,

milk	**or**	**buttermilk**	**,**
牛奶	或者	酪乳	,

加入.....½ 杯均质喷雾剂、3 盎司融化的巧克力、1 杯浓稠的酸奶或酪乳，

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[biːt] . . . - [stroʊks] ([ˌtuː'tuː] [mɪn] . [baɪ] [hænd] [ɔːr] [ɑːn] ['mɪksər] [æt; ət] [loʊ] [spiːd]) .

Beat	**.**	**.**	**.**	**200**	**strokes**	**(**	**2**	**min**	**.**	**by**	**hand**	**or**	**on**	**mixer**	**at**	**low**	**speed**	**)**	**.**
打	.	.	.	-	笔画	(	2	最小	.	经过	手	或者	在	混合器	在	低的	速度	)	.

搅拌.....200 次（用手或用搅拌机低速搅拌 2 分钟）。

[skreɪp] [boʊl] [ænd; ənd] [spuːn] [ɔːr] ['biːtər] .

Scrape	**bowl**	**and**	**spoon**	**or**	**beater**	**.**
刮	碗	和	勺子	或者	击打者	.

将碗底和勺子或搅拌器上的残留物刮下来。

[ˌeɪ diː 'diː] . . . [ˌtuː'tuː] [ʌn'biːtn] [egz]

Add	**.**	**.**	**.**	**2**	**unbeaten**	**eggs**
添加	.	.	.	2	不败	鸡蛋

加入.....2个未打散的鸡蛋

[biːt] . . . - [stroʊks] ([seɪm] [æz; əz] [ə'bʌv])

Beat	**.**	**.**	**.**	**200**	**strokes**	**(**	**same**	**as**	**above**	**)**
打	.	.	.	-	笔画	(	相同的	作为	多于	)

击打.....200 拍（同上）

[stɜːr][ɪn] . . . [wʌn][kʌp] [kʌt] - [faɪn]['koʊkənʌt]
Stir in . . . 1 cup cut - fine coconut
搅拌 在 . . . 1 杯子 切 - 美好的 椰子

拌入.....1 杯切碎的椰丝

[pɔːr] . . . ['ɪntuː][ˌtuː'tuː] [raʊnd] [naɪn] - - ['leɪər] [pænz] 1¼ -
Pour . . . into 2 round 9 ' Sprycoated layer pans 1¼ '
倒 . . . 进入 2 圆形的 9 - - 层 平底锅 1¼ -

将.....倒入两个直径 9 英寸、厚度 1¼ 英寸的喷涂分层烤盘中。

[diːp]
deep
深的

深的

[beɪk] . . . [ʌn'tɪl] [keɪk] [tests] [dʌn]
Bake . . . until cake tests done
烤 . . . 直到 蛋糕 测试 完毕

烘烤至蛋糕测试合格为止

[kuːl] . . . [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm][pænz] , [siː] [ˌɪn'saɪd] [bæk] ['kʌvər] .
Cool . . . and remove from pans , see inside back cover .
凉爽的 . . . 和 消除 从 平底锅 , 看 里面 后退 覆盖 .

冷却后.....从锅中取出，详见封底内页。

[spred] . . . ['tɔːni] ['sætn] ['frɔːstɪŋ] ([piː] . -) [bɪ'twiːn] ['leər] [ænd; ənd][ɑːn][tɑːp][ænd; ənd][saɪdz] .
Spread . . . Tawny Satin Frosting (p . 12) between layers and on top and sides .
传播 . . . 黄褐色 缎 糖霜 (p . -) 之间 层 和 在 顶部 和 侧面 .

在蛋糕层之间、顶部和侧面涂抹.....黄褐色缎面糖霜（第 12 页）。

['drɪbl] . . . [meltid][ænd; ənd] [kuːld] ['mɪkstʃər][ʌv; əv] ½ [ɑːz] . ['tʃɔːklət] [ænd; ənd] ½ ['tiːspuːn] [spraɪ]
Dribble . . . melted and cooled mixture of ½ oz . chocolate and ½ teaspoon Spry
运球 . . . 融化 和 冷却 混合物 的 ½ 盎司 . 巧克力 和 ½ 茶匙 轻快
[ə'raʊnd] [rɪm][ʌv; əv] [keɪk] ,
around rim of cake ,
大约 轮缘 的 蛋糕 ,

将融化冷却后的½盎司巧克力和½茶匙Spry混合物淋在蛋糕边缘，

['letɪŋ] [ə; eɪ] [fjuː] “ ['rɪbənz] ” ['trɪkl] [daʊn] [saɪdz] . [ˌtuː'tuː]
letting a few “ ribbons ” trickle down sides . 2
出租 一个 很少 “ 丝带 ” 涓涓细流 向下 侧面 . 2

让几缕“丝带”顺着两侧流下。2

['spaɪsi] [pruːn] [wɪp] [keɪk]
Spicy Prune Whip Cake
辛辣的 修剪 鞭 蛋糕

香辣西梅奶油蛋糕

['ʌv(ə)n]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 360°F .
Oven temperature : 360°F .
烤箱 温度 : 360°F .

烤箱温度：360°F。

(['mɑːdərət])
(moderate)
(缓和)

（缓和）

['beɪkɪŋ] [taɪm] : - - - [mɪn] .
Baking time : 30 - 35 min .
烘烤 时间 : - - - 最小 .

烘烤时间：30-35分钟。

[jiːld] : [tuː] [eɪt] - [raʊnd] ['leər]
Yield : two 8 ' round layers
屈服 : 二 8 - 圆形的 层

产量：两层 8 英寸圆形面饼

[sɪft] . . . [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊər] , 1⅓ [kʌps] ['ʃʊgər] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['dʌb(ə)l] ['æktɪŋ]
Sift . . . 2 cups sifted cake flour , 1⅓ cups sugar , 2 teaspoons double acting
筛 . . . 2 杯子 筛过的 蛋糕 面粉 , 1⅓ 杯子 糖 , 2 茶匙 双倍的 表演
['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [[ˌtuː'tuː]] ,
baking powder [2] ,
烘烤 粉末 [2] ,

筛入.....2 杯过筛蛋糕粉，1⅓ 杯糖，2 茶匙双效泡打粉[2]，

¼ ['tiːspuːn] ['soʊdə] , ½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən] , ½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg] , ½ ['tiːspuːn] ['ɔːlspaɪs] ,
¼ teaspoon soda , ½ teaspoon cinnamon , ½ teaspoon nutmeg , ½ teaspoon allspice ,
¼ 茶匙 苏打 , ½ 茶匙 肉桂 , ½ 茶匙 肉豆蔻 , ½ 茶匙 多香果 ,

¼茶匙小苏打，½茶匙肉桂粉，½茶匙肉豆蔻粉，½茶匙五香粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt] ['ɪntuː] ['mɪksɪŋ] [boʊl]
1 teaspoon salt into mixing bowl
1 茶匙 盐 进入 混合 碗

在搅拌碗中加入1茶匙盐

[ˌeɪ diː 'diː] . . . ½ [kʌp] [hə'mɑːdʒənaɪzd] [spraɪ] , ½ [kʌp] [ˌʌn'swiːtnd] [pruːn] [dʒuːs] , ¼ [kʌp] [mɪlk] , [wʌn]
Add . . . ½ cup Homogenized Spry , ½ cup unsweetened prune juice , ¼ cup milk , 1
添加 . . . ½ 杯子 均质化 轻快 , ½ 杯子 无糖 修剪 汁 , ¼ 杯子 牛奶 , 1
['tiːspuːn] [və'nɪlə]
teaspoon vanilla
茶匙 香草

加入.....½ 杯均质化 Spry 果汁、½ 杯无糖西梅汁、¼ 杯牛奶、1 茶匙香草精

[biːt] . . . - [stroʊks] ([ˌtuː'tuː] [mɪn] . [baɪ] [hænd] [ɔːr] [ɑːn] ['mɪksər] [æt; ət] [loʊ] [spiːd]) .
Beat . . . 200 strokes (2 min . by hand or on mixer at low speed) .
打 . . . - 笔画 (2 最小 . 经过 手 或者 在 混合器 在 低的 速度) .

搅拌.....200 次（用手或用搅拌机低速搅拌 2 分钟）。

[skreɪp] [boʊl] [ænd; ənd] [spuːn] [ɔːr] ['biːtər] .
Scrape bowl and spoon or beater .
刮 碗 和 勺子 或者 击打者 .

将碗底和勺子或搅拌器上的残留物刮下来。

[ˌeɪ diː 'diː] . . . ¼ [kʌp] [mɪlk] , [ˌtuː'tuː] [ʌn'biːtn] [egz]
Add . . . ¼ cup milk , 2 unbeaten eggs
添加 . . . ¼ 杯子 牛奶 , 2 不败 鸡蛋

加入.....¼ 杯牛奶，2 个未打散的鸡蛋

[biːt] . . . - [stroʊks] ([seɪm] [æz; əz] [ə'bʌv])
Beat . . . 200 strokes (same as above)
打 . . . - 笔画 (相同的 作为 多于)

击打.....200 拍（同上）

[pɔːr] . . . ['ɪntuː] [ˌtuː'tuː] - [eɪt] - [raʊnd] ['leɪər] [pænz] 1½ - [diːp]
Pour . . . into 2 Sprycoated 8 ' round layer pans 1½ ' deep
倒 . . . 进入 2 - 8 - 圆形的 层 平底锅 1½ - 深的

将面糊倒入两个喷涂过涂层的 8 英寸圆形分层烤盘中，烤盘深度为 1½ 英寸。

[beɪk] . . . [ʌn'tɪl] [keɪk] [tests] [dʌn]
Bake . . . until cake tests done
烤 . . . 直到 蛋糕 测试 完毕

烘烤至蛋糕测试合格为止

[kuːl] . . . [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm][pænz] , [siː] [ˌɪn'saɪd] [bæk] ['kʌvər] .
Cool . . . and remove from pans , see inside back cover .
凉爽的 . . . 和 消除 从 平底锅 , 看 里面 后退 覆盖 .

冷却后.....从锅中取出，详见封底内页。

[spred] . . . [pruːn] [wɪp] ['frɔːstɪŋ] ([piː] . -) [bɪ'twiːn] ['leər] [ænd; ənd][ɑːn][saɪdz][ænd; ənd][tɑːp] .
Spread . . . Prune Whip Frosting (p . 11) between layers and on sides and top .
传播 . . . 修剪 鞭 糖霜 (p . -) 之间 层 和 在 侧面 和 顶部 .
[θriː]
3
3

将西梅奶油糖霜（第11页）涂抹在蛋糕层之间、侧面和顶部。3

['mɑːrb(ə)l] [keɪk] [su'priːm]
Marble Cake Supreme
大理石 蛋糕 最高

至尊大理石蛋糕

['ʌv(ə)n]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 375°F .
Oven temperature : 375°F .
烤箱 温度 : 375°F .

烤箱温度：375°F。

(['mɑːdərətli] [hɑːt])
(moderately hot)
(中等程度 热的)

（中等偏热）

['beɪkɪŋ] [taɪm] : - - - [mɪn] .
Baking time : 60 - 70 min .
烘烤 时间 : - - - 最小 .

烘烤时间：60-70分钟。

[jiːld] : [wʌn][lɑːrdʒ] [tuːb] [keɪk]
Yield : 1 large tube cake
屈服 : 1 大的 管子 蛋糕

产量：1 个大管状蛋糕

[sɪft] . . . 2¾
Sift . . . 2¾
筛 . . . 2¾

筛.....2¾

[kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊər] , 1¾ [kʌps] ['ʃʊgər] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['dʌb(ə)l] ['æktɪŋ] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [[θriː]
cups sifted cake flour , 1¾ cups sugar , 2 teaspoons double acting baking powder [3
杯子 筛过的 蛋糕 面粉 , 1¾ 杯子 糖 , 2 茶匙 双倍的 表演 烘烤 粉末 [3
] ,
] ,
] ,

1/4 杯过筛蛋糕粉，1¾ 杯糖，2 茶匙双效泡打粉[3]，

1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]['ɪntuː]['mɪksɪŋ] [boʊl]
1½ teaspoons salt into mixing bowl
1½ 茶匙 盐 进入 混合 碗

将1.5茶匙盐加入搅拌碗中

[ˌeɪ diː 'diː] . . . [wʌn][kʌp][hə'mɑːdʒənaɪzd][spraɪ] , ¾ [kʌp] [mɪlk] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] , [wʌn]
Add . . . 1 cup Homogenized Spry , ¾ cup milk , 2 teaspoons vanilla , 1
添加 . . . 1 杯子 均质化 轻快 , ¾ 杯子 牛奶 , 2 茶匙 香草 , 1
[ʌn'biːtn] [eg]
unbeaten egg
不败 蛋

加入.....1 杯均质 Spry 粉、¾ 杯牛奶、2 茶匙香草精、1 个未打散的鸡蛋

[biːt] . . . - [stroʊks] ([ˌtuːˈtuː][mɪn] . [baɪ][hænd][ɔːr][ɑːn]['mɪksər][æt; ət] [loʊ] [spiːd]) .
Beat . . . 200 strokes (2 min . by hand or on mixer at low speed) .
打 . . . - 笔画 (2 最小 . 经过 手 或者 在 混合器 在 低的 速度) .

搅拌.....200 次（用手或用搅拌机低速搅拌 2 分钟）。

[skreɪp] [boʊl] [ænd; ənd] [spuːn] [ɔːr] ['biːtər] .
Scrape bowl and spoon or beater .
刮 碗 和 勺子 或者 击打者 .

将碗底和勺子或搅拌器上的残留物刮下来。

[ˌeɪ diː 'diː] . . . [ˌtuːˈtuː] [ʌn'biːtn] [egz] , [wʌn] [ʌn'biːtn] [eg] [joʊk]
Add . . . 2 unbeaten eggs , 1 unbeaten egg yolk
添加 . . . 2 不败 鸡蛋 , 1 不败 蛋 蛋黄

加入.....2个未打散的鸡蛋，1个未打散的蛋黄

[biːt] . . . - [stroʊks] ([seɪm] [æz; əz] [ə'bʌv])
Beat . . . 200 strokes (same as above)
打 . . . - 笔画 (相同的 作为 多于)

击打.....200 拍（同上）

[pʊt] . . . ⅓ [ʌv; əv] ['bætər] [ɪn][ə; eɪ] ['smɔːlər] ['mɪksɪŋ] [boʊl]
Put . . . ⅓ of batter in a smaller mixing bowl
放 . . . ⅓ 的 连击 在 一个 较小的 混合 碗

将三分之一的面糊倒入一个小的搅拌碗中。

[ˌeɪ diː 'diː] . . . ¾ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən] , - / - ['tiːspuːn] [kloʊvz] , ⅜ ['tiːspuːn] ['ɔːlspaɪs] , ⅜
Add . . . ¾ teaspoon cinnamon , 1 / 16 teaspoon cloves , ⅜ teaspoon allspice , ⅜
添加 . . . ¾ 茶匙 肉桂 , - / - 茶匙 丁香 , ⅜ 茶匙 多香果 , ⅜
['tiːspuːn] ['nʌtmeg] ,
teaspoon nutmeg ,
茶匙 肉豆蔻 ,

加入.....¾茶匙肉桂粉，$^{1}/_{16}$茶匙丁香粉，⅜茶匙多香果粉，⅜茶匙肉豆蔻粉，

¾ ['teɪblspuːn] ['koʊkoʊ][tuː; tə] ⅓ [ʌv; əv] ['bætər]
¾ tablespoon cocoa to ⅓ of batter
¾ 汤匙 可可 到 ⅓ 的 连击

面糊中加入 ¾ 汤匙可可粉

[spuːn] . . . [bəuθ] ['bætəz] ['ɔːltərnətli] [baɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl] ['ɪntuː][spraɪ] - ['koʊtɪd] 8½ - [tuːb] [pæn]
Spoon . . . both batters alternately by tablespoonfuls into Spry - coated 8½ ' tube pan
勺子 . . . 两个都 击球手 交替 经过 汤匙 进入 轻快 - 涂层 8½ - 管子 平底锅

用勺子将两种面糊交替地用汤匙舀入涂有喷雾剂的 8½ 英寸管状模具中。

[rʌn] . . . ['spætʃələ] [θruː] ['bætəz] ['sevrəl] [taɪmz] [tuː; tə]['mɑːrb(ə)l]
Run . . . spatula through batters several times to marble
跑步 . . . 抹刀 通过 击球手 一些 时代 到 大理石

用抹刀多次翻拌面糊，使其呈现大理石纹理。

[beɪk] . . . [ʌn'tɪl] [keɪk] [tests] [dʌn]
Bake . . . until cake tests done
烤 . . . 直到 蛋糕 测试 完毕

烘烤至蛋糕测试合格为止

[kuːl] . . . [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm][pænz] , [siː] [ˌɪn'saɪd] [bæk] ['kʌvər] .
Cool . . . and remove from pans , see inside back cover .
凉爽的 . . . 和 消除 从 平底锅 , 看 里面 后退 覆盖 .

冷却后.....从锅中取出，详见封底内页。

[spred] . . .
Spread . . .
传播 . . .

传播 ...

['lemən] [kri:m] ['aɪsɪŋ] ([pi:] . -) [ɑ:n][saɪdz][ænd; ənd][tɑ:p] . [fɔ:r]
Lemon cream Icing (p . 12) on sides and top . 4
柠檬 奶油 糖霜 (p . -) 在 侧面 和 顶部 . 4

柠檬奶油糖霜（第12页）涂抹在蛋糕侧面和顶部。4

[fʌdʒ] ['frɔ:stɪd] ['leɪər] [keɪk]
Fudge Frosted Layer Cake
做傻事 磨砂 层 蛋糕

巧克力软糖霜夹层蛋糕

['ʌv(ə)n]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 375°F .
Oven temperature : 375°F .
烤箱 温度 : 375°F .

烤箱温度：375°F。

(['mɑ:dərətli] [hɑ:t])
(moderately hot)
(中等程度 热的)

（中等偏热）

['beɪkɪŋ] [taɪm] : - - - [mɪn] .
Baking time : 25 - 35 min .
烘烤 时间 : - - - 最小 .

烘烤时间：25-35分钟。

[ji:ld] : [ˌtu:'tu:] [skwer] [ɔ:r] [raʊnd] [eɪt] - ['leər]
Yield : 2 square or round 8 ' layers
屈服 : 2 正方形 或者 圆形的 8 - 层

产量：2 个 8 英寸的方形或圆形面片

[sɪft] . . . [ˌtu:'tu:] [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊər] , 1⅓ [kʌps] ['ʃʊgər] , 2½ ['ti:spu:n] ['dʌb(ə)l] ['æktɪŋ] ['beɪkɪŋ]
Sift . . . 2 cups sifted cake flour , 1⅓ cups sugar , 2½ teaspoons double acting baking
筛 . . . 2 杯子 筛过的 蛋糕 面粉 , 1⅓ 杯子 糖 , 2½ 茶匙 双倍的 表演 烘烤
['paʊdər] [[fɔ:r]] ,
powder [4] ,
粉末 [4] ,

筛入.....2 杯过筛蛋糕粉，1⅓ 杯糖，2½ 茶匙双效泡打粉[4]，

[wʌn] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]['ɪntu:] ['mɪksɪŋ] [boʊl]
1 teaspoon salt into mixing bowl
1 茶匙 盐 进入 混合 碗

在搅拌碗中加入1茶匙盐

[ˌeɪ di: 'di:] . . . ½ [kʌp] [hə'mɑ:dʒənaɪzd][spraɪ]
Add . . . ½ cup Homogenized Spry
添加 . . . ½ 杯子 均质化 轻快

加入.....½ 杯均质喷雾

[kəm'baɪn] . . . [wʌn][kʌp] [les] [ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [mɪlk] , 1½ ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
Combine . . . 1 cup less 2 tablespoons milk , 1½ teaspoons vanilla
结合 . . . 1 杯子 较少的 2 汤匙 牛奶 , 1½ 茶匙 香草

将.....1 杯减去 2 汤匙的牛奶，1½ 茶匙香草精混合

[ˌeɪ di: 'di:] . . . ⅔ [ʌv; əv] [kəm'baɪnd] [mɪlk] [ænd; ənd] [və'nɪlə]
Add . . . ⅔ of combined milk and vanilla
添加 . . . ⅔ 的 合并 牛奶 和 香草

加入三分之二的牛奶和香草精

[bi:t] . . . - [stroʊks] ([ˌtu:'tu:][mɪn] . [baɪ][hænd][ɔ:r][ɑ:n]['mɪksər][æt; ət] [loʊ] [spi:d]) .
Beat . . . 200 strokes (2 min . by hand or on mixer at low speed) .
打 . . . - 笔画 (2 最小 . 经过 手 或者 在 混合器 在 低的 速度) .

搅拌.....200 次（用手或用搅拌机低速搅拌 2 分钟）。

[skreɪp] [boʊl] [ænd; ənd] [spuːn] [ɔːr] ['biːtər] .
Scrape **bowl** **and** **spoon** **or** **beater** **.**
刮 碗 和 勺子 或者 击打者 .

将碗底和勺子或搅拌器上的残留物刮下来。

[ˌeɪ diː 'diː] . . . [rɪ'meɪnɪŋ] [mɪlk] [ænd; ənd] [və'nɪlə] , [ˌtuː'tuː] [ʌn'biːtn] [egz]
Add **.** **.** **.** **remaining** **milk** **and** **vanilla** **,** **2** **unbeaten** **eggs**
添加 . . . 其余的 牛奶 和 香草 , 2 不败 鸡蛋

加入剩余的牛奶和香草精，以及2个未打散的鸡蛋

[biːt] . . . - [stroʊks] ([seɪm] [æz; əz] [ə'bʌv])
Beat **.** **.** **.** **200** **strokes** **(** **same** **as** **above** **)**
打 . . . - 笔画 (相同的 作为 多于)

击打.....200 拍（同上）

[pɔːr] . . . ['ɪntuː] [ˌtuː'tuː] [skwer] - - [spraɪ] - ['koʊtɪd] [pænz] [ɔːr] [ˌtuː'tuː] [raʊnd] [eɪt] - [pænz] 1¼ -
Pour **.** **.** **.** **into** **2** **square** **8'x8'x2** **'** **Spry** **-** **coated** **pans** **or** **2** **round** **8** **'** **pans** **1¼** **'**
倒 . . . 进入 2 正方形 - - 轻快 - 涂层 平底锅 或者 2 圆形的 8 - 平底锅 1¼ -

将面糊倒入两个 8 英寸 x 8 英寸 x 2 英寸的方形喷漆烤盘或两个 8 英寸 x 1¼ 英寸的圆形烤盘中。

[diːp]
deep
深的

深的

[beɪk] . . . [ʌn'tɪl] [keɪk] [tests] [dʌn]
Bake **.** **.** **.** **until** **cake** **tests** **done**
烤 . . . 直到 蛋糕 测试 完毕

烘烤至蛋糕测试合格为止

[kuːl] . . . [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm][pænz] , [siː] [ˌɪn'saɪd] [bæk] ['kʌvər] .
Cool **.** **.** **.** **and** **remove** **from** **pans** **,** **see** **inside** **back** **cover** **.**
凉爽的 . . . 和 消除 从 平底锅 , 看 里面 后退 覆盖 .

冷却后.....从锅中取出，详见封底内页。

[spred] . . . ['tʃɔːklət] [fʌdʒ] ['frɔːstɪŋ] ([piː] . -) [bɪ'twiːn] ['leər] [ænd; ənd][ɑːn][tɑːp][ænd; ənd]
Spread **.** **.** **.** **Chocolate** **Fudge** **Frosting** **(** **p** **.** **11** **)** **between** **layers** **and** **on** **top** **and**
传播 . . . 巧克力 做傻事 糖霜 (p . -) 之间 层 和 在 顶部 和
[saɪdz] .
sides **.**
侧面 .

在蛋糕层之间、顶部和侧面涂抹巧克力软糖糖霜（第 11 页）。

[sɜːrv] . . . [wɪð; wɪθ]['wɔːlnʌt] [hævz] . [faɪv]
Serve **.** **.** **.** **with** **walnut** **halves** **.** **5**
服务 . . . 和 核桃 一半 . 5

佐以核桃仁。5

“ ['hæpi] ['bɜːrθdeɪ] ” ['koʊkənʌt] [keɪk]
“ **Happy** **Birthday** **”** **Coconut** **Cake**
“ 快乐的 生日 ” 椰子 蛋糕

“生日快乐”椰子蛋糕

['ʌv(ə)n]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 375°F .
Oven **temperature** **:** **375°F** **.**
烤箱 温度 : 375°F .

烤箱温度：375°F。

(['mɑːdərətli] [hɑːt])
(**moderately** **hot** **)**
(中等程度 热的)

（中等偏热）

['beɪkɪŋ] [taɪm] : - - - [mɪn]
Baking time : 25 - 30 min
烘烤 时间 : - - - 最小

烘焙时间：25-30分钟

[jiːld] : [tuː] [naɪn] - [raʊnd] ['leər]
Yield : two 9 ' round layers
屈服 : 二 9 - 圆形的 层

产量：两层 9 英寸圆形面饼

[sɪft] . . . 2¼ [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊər] , 1½ [kʌps] ['ʃʊgər] , 2½ ['tiːspuːn] ['dʌb(ə)l] ['æktɪŋ] ['beɪkɪŋ]
Sift . . . 2¼ cups sifted cake flour , 1½ cups sugar , 2½ teaspoons double acting baking
筛 . . . 2¼ 杯子 筛过的 蛋糕 面粉 , 1½ 杯子 糖 , 2½ 茶匙 双倍的 表演 烘烤
['paʊdər] [[faɪv]] ,
powder [5] ,
粉末 [5] ,

筛入.....2¼ 杯过筛蛋糕粉，1½ 杯糖，2½ 茶匙双效泡打粉[5]，

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]['ɪntuː]['mɪksɪŋ] [boʊl]
1 teaspoon salt into mixing bowl
1 茶匙 盐 进入 混合 碗

在搅拌碗中加入1茶匙盐

[ˌeɪ diː 'diː] . . . ¾ [kʌp][hə'mɑːdʒənaɪzd][spraɪ] , ½ [kʌp] [mɪlk] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['ɔrɪndʒ] ['ekstrækt; ɪk'stræktˌ] ,
Add . . . ¾ cup Homogenized Spry , ½ cup milk , 1 teaspoon orange extract ,
添加 . . . ¾ 杯子 均质化 轻快 , ½ 杯子 牛奶 , 1 茶匙 橙子 提炼 ,
½ ['tiːspuːn] ['ɑːmənd]['ekstrækt; ɪk'stræktˌ] ,
½ teaspoon almond extract ,
½ 茶匙 杏仁 提炼 ,

加入.....¾ 杯均质喷雾剂、½ 杯牛奶、1 茶匙橙子提取物、½ 茶匙杏仁提取物，

[wʌn] [ʌn'biːtn] [eg]
1 unbeaten egg
1 不败 蛋

1个未打散的鸡蛋

[biːt] . . . - [stroʊks] ([ˌtuː'tuː][mɪn] . [baɪ][hænd][ɔːr][ɑːn]['mɪksər][æt; ət] [loʊ] [spiːd]) .
Beat . . . 200 strokes (2 min . by hand or on mixer at low speed) .
打 . . . - 笔画 (2 最小 . 经过 手 或者 在 混合器 在 低的 速度) .

搅拌.....200 次（用手或用搅拌机低速搅拌 2 分钟）。

[skreɪp] [boʊl] [ænd; ənd] [spuːn] [ɔːr] ['biːtər] .
Scrape bowl and spoon or beater .
刮 碗 和 勺子 或者 击打者 .

将碗底和勺子或搅拌器上的残留物刮下来。

[ˌeɪ diː 'diː] . . . ¼ [kʌp] [mɪlk] , [ˌtuː'tuː] [ʌn'biːtn] [egz]
Add . . . ¼ cup milk , 2 unbeaten eggs
添加 . . . ¼ 杯子 牛奶 , 2 不败 鸡蛋

加入.....¼ 杯牛奶，2 个未打散的鸡蛋

[biːt] . . . - [stroʊks] ([seɪm] [æz; əz] [ə'bʌv])
Beat . . . 200 strokes (same as above)
打 . . . - 笔画 (相同的 作为 多于)

击打.....200 拍（同上）

[pɔːr] . . . ['ɪntuː][ˌtuː'tuː] [raʊnd] [naɪn] - - ['leɪər] [pænz] 1½ - [diːp] .
Pour . . . into 2 round 9 ' Sprycoated layer pans 1½ ' deep .
倒 . . . 进入 2 圆形的 9 - - 层 平底锅 1½ - 深的 .

将.....倒入 2 个直径 9 英寸、深 1½ 英寸的圆形喷涂分层烤盘中。

[beɪk] . . . [ʌn'tɪl] [keɪk] [tests] [dʌn]
Bake . . . until cake tests done
烤 . . . 直到 蛋糕 测试 完毕

烘烤至蛋糕测试合格为止

[ku:l] . . . [ænd; ənd] [rɪ'mu:v] [frʌm; frəm][pænz] , [si:] [ˌɪn'saɪd] [bæk] ['kʌvər]
Cool . . . and remove from pans , see inside back cover
凉爽的 . . . 和 消除 从 平底锅 , 看 里面 后退 覆盖

冷却后……从锅中取出，详见封底内页。

[spred] . . .
Spread . . .
传播 . . .

传播 ...

[best] ['sev(ə)n] - ['mɪnɪt] ['frɔ:stɪŋ] ([pi:] . -) [bɪ'twi:n] ['leər] , ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ¼ [kʌp]['koʊkənʌt] ,
Best Seven - Minute Frosting (p . 12) between layers , sprinkle with ¼ cup coconut ,
最好的 七 - 分钟 糖霜 (p . -) 之间 层 , 撒 和 ¼ 杯子 椰子 ,

在蛋糕层之间涂抹最佳七分钟糖霜（第12页），撒上1/4杯椰丝，

[ænd; ənd] [spred] [rɪ'meɪnɪŋ] ['frɔ:stɪŋ] [ɑ:n][saɪdz][ænd; ənd][tɑ:p][ʌv; əv] [keɪk] .
and spread remaining frosting on sides and top of cake .
和 传播 其余的 糖霜 在 侧面 和 顶部 的 蛋糕 .

将剩余的糖霜涂抹在蛋糕的侧面和顶部。

[pæt] . . . [wʌn][kʌp]['koʊkənʌt]['ɑ:ntə][saɪdz][ʌv; əv] [keɪk]
Pat . . . 1 cup coconut onto sides of cake
拍 . . . 1 杯子 椰子 到 侧面 的 蛋糕

轻轻地将1杯椰丝抹在蛋糕侧面。

[raɪt] . . . ['hæpi] ['bɜ:rθdeɪ] [ə'krɔ:s] [tɑ:p][ʌv; əv] [keɪk] [wɪð; wɪθ][pɪŋk] ['frɔ:stɪŋ] .
Write . . . Happy Birthday across top of cake with pink frosting .
写 . . . 快乐的 生日 穿过 顶部 的 蛋糕 和 粉色的 糖霜 .

在涂有粉色糖霜的蛋糕顶部写上“生日快乐”。

[pleɪs] [pɪŋk] ['kændlz] [ɪn]['hoʊldɚz] [ə'raʊnd] [rɪm][ʌv; əv] [keɪk] . [sɪks]
Place pink candles in holders around rim of cake . 6
地方 粉色的 蜡烛 在 持有者 大约 轮缘 的 蛋糕 . 6

将粉色蜡烛放在蛋糕边缘的烛台上。6

[twɪn] ['æpəlˌsɔ:s] [loʊvz]
Twin Applesauce Loaves
双 苹果酱 面包

双份苹果酱面包

['ʌv(ə)n]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 350°F .
Oven temperature : 350°F .
烤箱 温度 : 350°F .

烤箱温度：350°F。

(['mɑ:dərət])
(moderate)
(缓和)

（缓和）

['beɪkɪŋ] [taɪm] : [wʌn]['aʊər][ænd; ənd] - - - [mɪn] .
Baking time : 1 hour and 25 - 35 min .
烘烤 时间 : 1 小时 和 - - - 最小 .

烘焙时间：1小时25-35分钟。

[ji:ld] : [ˌtu:'tu:] [smɔ:l] [loʊf] [keɪks] [ɔ:r][wʌn][lɑ:rdʒ] [tu:b] [keɪk]
Yield : 2 small loaf cakes or 1 large tube cake
屈服 : 2 小的 面包 蛋糕 或者 1 大的 管子 蛋糕

产量：2个小条状蛋糕或1个大筒状蛋糕

[sɪft] . . . [ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊər] , 1½ [kʌps] ['ʃʊgər] , 1½ ['tiːspuːn] ['soʊdə] , 1½ ['tiːspuːn]
Sift . . . 2 cups sifted cake flour , 1½ cups sugar , 1½ teaspoons soda , 1½ teaspoons
筛 . . . 2 杯子 筛过的 蛋糕 面粉 , 1½ 杯子 糖 , 1½ 茶匙 苏打 , 1½ 茶匙
[sɔːlt] ,
salt ,
盐 ,

过筛.....2杯过筛蛋糕粉，1.5杯糖，1.5茶匙小苏打，1.5茶匙盐，

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['koʊkoʊ] , ½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən] , ½ ['tiːspuːn] [kloʊvz] , ½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
2 tablespoons cocoa , ½ teaspoon cinnamon , ½ teaspoon cloves , ½ teaspoon nutmeg
2 汤匙 可可 , ½ 茶匙 肉桂 , ½ 茶匙 丁香 , ½ 茶匙 肉豆蔻
,
,
,

2汤匙可可粉，½茶匙肉桂粉，½茶匙丁香粉，½茶匙肉豆蔻粉，

½ ['tiːspuːn] ['ɔːlspaɪs] ['ɪntuː] ['mɪksɪŋ] [boʊl]
½ teaspoon allspice into mixing bowl
½ 茶匙 多香果 进入 混合 碗

将 ½ 茶匙五香粉放入搅拌碗中

[ˌeɪ diː 'diː] . . . ½ [kʌp] [həˈmɑːdʒənaɪzd] [spraɪ] , 1½ [kʌps] [ˌʌnˈswiːtnd] ['æpəlˌsɔːs] [[sɪks]]
Add . . . ½ cup Homogenized Spry , 1½ cups unsweetened applesauce [6]
添加 . . . ½ 杯子 均质化 轻快 , 1½ 杯子 无糖 苹果酱 [6]

加入...½ 杯均质 Spry，1½ 杯无糖苹果酱[6]

[biːt] . . . - [stroʊks] ([ˌtuːˈtuː] [mɪn] . [baɪ] [hænd] [ɔːr] [ɑːn] ['mɪksər] [æt; ət] [loʊ] [spiːd]) .
Beat . . . 200 strokes (2 min . by hand or on mixer at low speed) .
打 . . . - 笔画 (2 最小 . 经过 手 或者 在 混合器 在 低的 速度) .

搅拌.....200 次（用手或用搅拌机低速搅拌 2 分钟）。

[skreɪp] [boʊl] [ænd; ənd] [spuːn] [ɔːr] ['biːtər] .
Scrape bowl and spoon or beater .
刮 碗 和 勺子 或者 击打者 .

将碗底和勺子或搅拌器上的残留物刮下来。

[ˌeɪ diː 'diː] . . . [ˌtuːˈtuː] [ʌnˈbiːtn] [egz]
Add . . . 2 unbeaten eggs
添加 . . . 2 不败 鸡蛋

加入.....2个未打散的鸡蛋

[biːt] . . . - [stroʊks] ([seɪm] [æz; əz] [əˈbʌv])
Beat . . . 200 strokes (same as above)
打 . . . - 笔画 (相同的 作为 多于)

击打.....200 拍（同上）

[stɜːr] [ɪn] . . . ¾ [kʌp] [kʌt] - [ʌp] [deɪts] , ¾ [kʌp] [tʃɑːpt] ['reɪzɪnz] , ⅓ [kʌp] [daɪst] ['sɪtrən] ,
Stir in . . . ¾ cup cut - up dates , ¾ cup chopped raisins , ⅓ cup diced citron ,
搅拌 在 . . . ¾ 杯子 切 - 向上 日期 , ¾ 杯子 切碎 葡萄干 , ⅓ 杯子 切丁 香橼 ,

拌入.....¾ 杯切碎的枣子、¾ 杯切碎的葡萄干、⅓ 杯切丁的香橼，

¾ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts]
¾ cup chopped nuts
¾ 杯子 切碎 坚果

¾ 杯碎坚果

[pɔːr] . . . ['ɪntuː] [ˌtuːˈtuː] [smɔːl] - [loʊf] [pænz] , - - - ([ɔːr] ['ɪntuː] 8½ - [tuːb] [pæn]) .
Pour . . . into 2 small Sprycoated loaf pans , 4'x 6½'x2¾ ' (or into 8½ ' tube pan) .
倒 . . . 进入 2 小的 - 面包 平底锅 , - - - (或者 进入 8½ - 管子 平底锅) .

将面糊倒入 2 个小号 Sprycoated 面包模具（4 英寸 x 6½ 英寸 x 2¾ 英寸）（或倒入 8½ 英寸中空模具）。

[ɑːn][tɑːp][ʌv; əv][wʌn][loʊf] , ['sprɪŋk(ə)l]['mɪkstʃər][ʌv; əv][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɑːpt] [nʌts] [ænd; ənd][wʌn]

On	**top**	**of**	**1**	**loaf**	**,**	**sprinkle**	**mixture**	**of**	**2**	**tablespoons**	**chopped**	**nuts**	**and**	**1**
在	顶部	的	1	面包	,	撒	混合物	的	2	汤匙	切碎	坚果	和	1

['teɪblspuːn] [braʊn] ['ʃʊgər] .

tablespoon	**brown**	**sugar**	**.**
汤匙	棕色的	糖	.

在1个面包上撒上2汤匙碎坚果和1汤匙红糖的混合物。

[beɪk] . . . [ʌn'tɪl] [keɪk] [tests] [dʌn]

Bake	**.**	**.**	**.**	**until**	**cake**	**tests**	**done**
烤	.	.	.	直到	蛋糕	测试	完毕

烘烤至蛋糕测试合格为止

[kuːl] . . . [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm][pænz] , [siː] [ˌɪn'saɪd] [bæk] ['kʌvər] .

Cool	**.**	**.**	**.**	**and**	**remove**	**from**	**pans**	**,**	**see**	**inside**	**back**	**cover**	**.**
凉爽的	.	.	.	和	消除	从	平底锅	,	看	里面	后退	覆盖	.

冷却后.....从锅中取出，详见封底内页。

[spred] . . . ['kriːmi] [və'nɪlə] ['frɔːstɪŋ] ([piː] . -) [ɑːn][saɪdz][ænd; ənd][tɑːp][ʌv; əv][pleɪn][loʊf] . ['sɛvən]

Spread	**.**	**.**	**.**	**Creamy**	**Vanilla**	**Frosting**	**(**	**p**	**.**	**12**	**)**	**on**	**sides**	**and**	**top**	**of**	**plain**	**loaf**	**.**	**7**
传播	.	.	.	奶油状	香草	糖霜	(	p	.	-	)	在	侧面	和	顶部	的	清楚的	面包	.	7

在原味面包的侧面和顶部涂抹奶油香草糖霜（第12页）。7

['bɑːni] ['bʌtərskɑːtʃ] [keɪk]

Bonnie	**Butterscotch**	**Cake**
邦妮	奶油糖果	蛋糕

邦妮奶油糖蛋糕

['ʌv(ə)n]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 375°F .

Oven	**temperature**	**:**	**375°F**	**.**
烤箱	温度	:	375°F	.

烤箱温度：375°F。

(['mɑːdərətli] [hɑːt])

(	**moderately**	**hot**	**)**
(	中等程度	热的	)

（中等偏热）

['beɪkɪŋ] [taɪm] : - - - [mɪn] .

Baking	**time**	**:**	**25**	**-**	**35**	**min**	**.**
烘烤	时间	:	-	-	-	最小	.

烘烤时间：25-35分钟。

[jiːld] : [ˌtuː'tuː] [raʊnd] [naɪn] - ['leər]

Yield	**:**	**2**	**round**	**9**	**'**	**layers**
屈服	:	2	圆形的	9	-	层

产量：2 个 9 英寸圆形饼层

[mɪks] . . . [wʌn][kʌp]['fɜːrmli] [pækt] [laɪt] [braʊn] ['ʃʊgər] , ¼ [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən] ,

Mix	**.**	**.**	**.**	**1**	**cup**	**firmly**	**packed**	**light**	**brown**	**sugar**	**,**	**¼**	**cup**	**butter**	**or**	**margarine**	**,**
混合	.	.	.	1	杯子	牢牢	包装	光	棕色的	糖	,	¼	杯子	黄油	或者	人造黄油	,

混合.....1 杯压实的浅棕糖，¼ 杯黄油或人造黄油，

¼ [kʌp] [mɪlk] [ɪn] ['sɔːspæn]

¼	**cup**	**milk**	**in**	**saucepan**
¼	杯子	牛奶	在	平底锅

平底锅里放1/4杯牛奶

[pleɪs] . . . [ɑːn] [loʊ] [hiːt] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə] [bɔɪl] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

Place	**.**	**.**	**.**	**on**	**low**	**heat**	**and**	**bring**	**to**	**boil**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
地方	.	.	.	在	低的	热	和	带来	到	熬	,	搅拌	不断地	.

将.....置于小火上，不断搅拌至沸腾。

[bɔɪl] ['dʒentli] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [smɔ:l] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['mɪkstʃər] [fɔ:rmz] [ə; eɪ] [hɑ:rd] [bɔ:l] [ɪn] [koʊld] ['wɔ:tər] (250°F

Boil	**gently**	**until**	**a**	**small**	**amount**	**of**	**mixture**	**forms**	**a**	**hard**	**ball**	**in**	**cold**	**water**	**(**	**250°F**
熬	轻轻地	直到	一个	小的	数量	的	混合物	表格	一个	难的	球	在	寒冷的	水	(	250°F

.) ,

.) ,

.) ,

小火煮至取少量混合物放入冷水（250°F）中能形成硬球为止。

['stɜ:rɪŋ] ['ɔ:f(ə)n] .

stirring	**often**	**.**
搅拌	经常	.

经常搅拌。

[rɪ'mu:v] [frʌm; frəm] [hi:t] .

Remove	**from**	**heat**	**.**
消除	从	热	.

离火。

[stɜ:r][ɪn] . . . ['grædʒuəli] 1¼ [kʌps] ['skɔ:ldɪd] [mɪlk] .

Stir	**in**	**. . .**	**gradually**	**1¼**	**cups**	**scalded**	**milk**	**.**
搅拌	在	. . .	逐步地	1¼	杯子	烫伤	牛奶	.

慢慢倒入 1¼ 杯热牛奶。

[ku:l] .

Cool	**.**
凉爽的	.

凉爽的。

[sɪft] . . . 2¾

Sift	**. . .**	**2¾**
筛	. . .	2¾

筛.....2¾

[kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊər] , [wʌn] [kʌp] ['fɜ:rmli] [pækt] [laɪt] [braʊn] ['ʃʊgər] , 3½ ['ti:spu:n] ['dʌb(ə)l]

cups	**sifted**	**cake**	**flour**	**,**	**1**	**cup**	**firmly**	**packed**	**light**	**brown**	**sugar**	**,**	**3½**	**teaspoons**	**double**
杯子	筛过的	蛋糕	面粉	,	1	杯子	牢牢	包装	光	棕色的	糖	,	3½	茶匙	双倍的

['æktɪŋ] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [['sɛvən]] ,

acting	**baking**	**powder**	**[**	**7**	**]**	**,**
表演	烘烤	粉末	[	7	]	,

1 杯过筛蛋糕粉，1 杯压实的浅棕糖，3½ 茶匙双效泡打粉[7]，

¾ ['ti:spu:n] [sɔ:lt] ['ɪntu:] ['mɪksɪŋ] [boʊl]

¾	**teaspoon**	**salt**	**into**	**mixing**	**bowl**
¾	茶匙	盐	进入	混合	碗

将 ¾ 茶匙盐放入搅拌碗中

[ˌeɪ di: 'di:] . . . ⅔ [kʌp] [hə'mɑ:dʒənaɪzd] [spraɪ] , ¾ [ʌv; əv] [ðə; ði] [ku:ld] ['bʌtərskɑ:tʃ] ['mɪkstʃər] , [wʌn]

Add	**. . .**	**⅔**	**cup**	**Homogenized**	**Spry**	**,**	**¾**	**of**	**the**	**cooled**	**butterscotch**	**mixture**	**,**	**1**
添加	. . .	⅔	杯子	均质化	轻快	,	¾	的	这	冷却	奶油糖果	混合物	,	1

[ʌn'bi:tn] [eg] , [wʌn] ['ti:spu:n] [və'nɪlə]

unbeaten	**egg**	**,**	**1**	**teaspoon**	**vanilla**
不败	蛋	,	1	茶匙	香草

加入.....⅔ 杯均质喷雾剂、¾ 杯冷却后的奶油糖果混合物、1 个未打散的鸡蛋、1 茶匙香草精

[bi:t] . . . - [stroʊks] (2½ [mɪn] . [baɪ] [hænd] [ɔ:r] [ɑ:n] ['mɪksər] [æt; ət] [loʊ] [spi:d]) .

Beat	**. . .**	**250**	**strokes**	**(**	**2½**	**min**	**.**	**by**	**hand**	**or**	**on**	**mixer**	**at**	**low**	**speed**	**)**	**.**
打	. . .	-	笔画	(	2½	最小	.	经过	手	或者	在	混合器	在	低的	速度	)	.

搅拌.....250 次（用手或用搅拌机低速搅拌 2.5 分钟）。

[skreɪp] [boʊl] [ænd; ənd] [spu:n] [ɔ:r] ['bi:tər] .

Scrape	**bowl**	**and**	**spoon**	**or**	**beater**	**.**
刮	碗	和	勺子	或者	击打者	.

将碗底和勺子或搅拌器上的残留物刮下来。

[ˌeɪ diː 'diː] . . . [rɪ'meɪnɪŋ] ['bʌtərskɑːtʃ] ['mɪkstʃər] , [ˌtuː'tuː] [ʌn'biːtn] [egz]
Add . . . remaining butterscotch mixture , 2 unbeaten eggs
添加 . . . 其余的 奶油糖果 混合物 , 2 不败 鸡蛋

加入剩余的奶油糖浆混合物和2个未打散的鸡蛋

[biːt] . . . - [stroʊks] ([seɪm] [æz; əz] [ə'bʌv])
Beat . . . 250 strokes (same as above)
打 . . . - 笔画 (相同的 作为 多于)

击打.....250 拍（同上）

[pɔːr] . . . ['ɪntuː][ˌtuː'tuː] [raʊnd] [naɪn] - - ['leɪər] [pænz] 1½ - [diːp]
Pour . . . into 2 round 9 ' Sprycoated layer pans 1½ ' deep
倒 . . . 进入 2 圆形的 9 - - 层 平底锅 1½ - 深的

将面糊倒入两个直径 9 英寸、深 1½ 英寸的喷涂涂层圆形分层烤盘中。

[beɪk] . . . [ʌn'tɪl] [keɪk] [tests] [dʌn]
Bake . . . until cake tests done
烤 . . . 直到 蛋糕 测试 完毕

烘烤至蛋糕测试合格为止

[kuːl] . . . [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm][pænz] , [siː] [ˌɪn'saɪd] [bæk] ['kʌvər] .
Cool . . . and remove from pans , see inside back cover .
凉爽的 . . . 和 消除 从 平底锅 , 看 里面 后退 覆盖 .

冷却后.....从锅中取出，详见封底内页。

[spred] . . . ['bʌtərskɑːtʃ] ['frɔːstɪŋ] ([piː] . -) [bɪ'twiːn] ['leər] .
Spread . . . Butterscotch Frosting (p . 12) between layers .
传播 . . . 奶油糖果 糖霜 (p . -) 之间 层 .

在蛋糕层之间涂抹.....奶油糖霜（第 12 页）。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ¼ [kʌp] [tʃɑːpt] [pɪ'kɑːnz] .
Sprinkle with ¼ cup chopped pecans .
撒 和 ¼ 杯子 切碎 山核桃 .

撒上 ¼ 杯切碎的山核桃。

[spred] [rɪ'meɪnɪŋ] ['frɔːstɪŋ] [ɑːn][saɪdz][ænd; ənd][tɑːp] .
Spread remaining frosting on sides and top .
传播 其余的 糖霜 在 侧面 和 顶部 .

将剩余的糖霜涂抹在侧面和顶部。

['dekəreɪt] . . . [wɪð; wɪθ][pɪ'kɑːn] [hævz] . [eɪt]
Decorate . . . with pecan halves . 8
装饰 . . . 和 胡桃 一半 . 8

用半颗山核桃仁装饰。8

['trɪp(ə)l] - [tɪr] ['pɑːrti] [keɪk]
Triple - Tier Party Cake
三倍 - 层级 派对 蛋糕

三层派对蛋糕

['ʌv(ə)n]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 375°F .
Oven temperature : 375°F .
烤箱 温度 : 375°F .

烤箱温度：375°F。

(['mɑːdərətli] [hɑːt])
(moderately hot)
(中等程度 热的)

（中等偏热）

['beɪkɪŋ] [taɪm] : - - - [mɪn] .
Baking time : 22 - 27 min .
烘烤 时间 : - - - 最小 .

烘焙时间：22-27分钟。

[jiːld] : [θriː] [naɪn] - [raʊnd] ['leər]
Yield : three 9 ' round layers
屈服 : 三 9 - 圆形的 层

产量：三个 9 英寸圆形层

[sɪft] . . . 2¾
Sift . . . 2¾
筛 . . . 2¾

筛.....2¾

[kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊər] , 1¾ [kʌps] ['ʃʊgər] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['dʌb(ə)l] ['æktɪŋ] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [[eɪt]]
cups sifted cake flour , 1¾ cups sugar , 2 teaspoons double acting baking powder [8]
杯子 筛过的 蛋糕 面粉 , 1¾ 杯子 糖 , 2 茶匙 双倍的 表演 烘烤 粉末 [8]
,
,
,

1⁄4 杯过筛蛋糕粉，1¾ 杯糖，2 茶匙双效泡打粉[8]，

1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]['ɪntuː] ['mɪksɪŋ] [boʊl]
1½ teaspoons salt into mixing bowl
1½ 茶匙 盐 进入 混合 碗

将1.5茶匙盐加入搅拌碗中

[ˌeɪ diː 'diː] . . . [wʌn] [kʌp] [hə'mɑːdʒənaɪzd] [spraɪ] , ¾ [kʌp] [mɪlk] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['ɑːmənd]
Add . . . 1 cup Homogenized Spry , ¾ cup milk , 1 teaspoon almond
添加 . . . 1 杯子 均质化 轻快 , ¾ 杯子 牛奶 , 1 茶匙 杏仁
['ekstrækt; ɪk'strækt] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['ɔrɪndʒ] ['ekstrækt; ɪk'strækt] ,
extract , 1 teaspoon orange extract ,
提炼 , 1 茶匙 橙子 提炼 ,

加入.....1 杯均质 Spry，¾ 杯牛奶，1 茶匙杏仁提取物，1 茶匙橙子提取物，

[wʌn] [ʌn'biːtn] [eg]
1 unbeaten egg
1 不败 蛋

1个未打散的鸡蛋

[biːt] . . . - [stroʊks] ([ˌtuː'tuː] [mɪn] . [baɪ] [hænd] [ɔːr] [ɑːn] ['mɪksər] [æt; ət] [loʊ] [spiːd]) .
Beat . . . 200 strokes (2 min . by hand or on mixer at low speed) .
打 . . . - 笔画 (2 最小 . 经过 手 或者 在 混合器 在 低的 速度) .

搅拌.....200 次（用手或用搅拌机低速搅拌 2 分钟）。

[skreɪp] [boʊl] [ænd; ənd] [spuːn] [ɔːr] ['biːtər] .
Scrape bowl and spoon or beater .
刮 碗 和 勺子 或者 击打者 .

将碗底和勺子或搅拌器上的残留物刮下来。

[ˌeɪ diː 'diː] . . . [ˌtuː'tuː] [ʌn'biːtn] [egz] , [wʌn] [ʌn'biːtn] [eg] [joʊk]
Add . . . 2 unbeaten eggs , 1 unbeaten egg yolk
添加 . . . 2 不败 鸡蛋 , 1 不败 蛋 蛋黄

加入.....2个未打散的鸡蛋，1个未打散的蛋黄

[biːt] . . . - [stroʊks] ([seɪm] [æz; əz] [ə'bʌv])
Beat . . . 200 strokes (same as above)
打 . . . - 笔画 (相同的 作为 多于)

击打.....200 拍（同上）

[stɜːr] [ɪn] . . . [wʌn] [kʌp] ['faɪnli] [kʌt] ['koʊkənʌt]
Stir in . . . 1 cup finely cut coconut
搅拌 在 . . . 1 杯子 精细地 切 椰子

拌入.....1杯切碎的椰丝

[pɔːr] . . . ['ɪntuː][θriː] [raʊnd] [naɪn] - - ['leɪər] [pænz] 1¼ -
Pour . . . into 3 round 9 ' Sprycoated layer pans 1¼ '
倒 . . . 进入 3 圆形的 9 - - 层 平底锅 1¼ -

将.....倒入 3 个 9 英寸圆形喷涂分层烤盘中，每个烤盘直径 1¼ 英寸。

[diːp]
deep
深的

深的

[beɪk] . . . [ʌn'tɪl] [keɪk] [tests] [dʌn]
Bake . . . until cake tests done
烤 . . . 直到 蛋糕 测试 完毕

烘烤至蛋糕测试合格为止

[kuːl] . . . [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm][pænz] , [siː] [ˌɪn'saɪd] [bæk] ['kʌvər] .
Cool . . . and remove from pans , see inside back cover .
凉爽的 . . . 和 消除 从 平底锅 , 看 里面 后退 覆盖 .

冷却后.....从锅中取出，详见封底内页。

[spred] . . . [fæn'teɪʒə] ['frɔːstɪŋ] ([piː] . -) [bɪ'twiːn] ['leər] [ænd; ənd][ɑːn][saɪdz][ænd; ənd][tɑːp] ,
Spread . . . Fantasia Frosting (p . 12) between layers and on sides and top ,
传播 . . . 幻想曲 糖霜 (p . -) 之间 层 和 在 侧面 和 顶部 ,
['meɪkɪŋ] ['greɪsf(ə)l]['lɪt(ə)l] [piːks] . [naɪn]
making graceful little peaks . 9
制作 优美 小的 高峰 . 9

将.....幻想曲糖霜（第12页）涂抹在蛋糕层之间、侧面和顶部，形成优美的小尖峰。9

[hə'waɪən; hə'wɑːjən] [leɪ] [keɪk]
Hawaiian Lei Cake
夏威夷 雷 蛋糕

夏威夷花环蛋糕

['ʌv(ə)n]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 360°F .
Oven temperature : 360°F .
烤箱 温度 : 360°F .

烤箱温度：360°F。

(['mɑːdərət])
(moderate)
(缓和)

（缓和）

['beɪkɪŋ] [taɪm] : - - - [mɪn] .
Baking time : 20 - 25 min .
烘烤 时间 : - - - 最小 .

烘烤时间：20-25分钟。

[jiːld] : [tuː] [naɪn] - [raʊnd] ['leər]
Yield : two 9 ' round layers
屈服 : 二 9 - 圆形的 层

产量：两层 9 英寸圆形面饼

[sɪft] . . . 2¼ [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊər] , 1½ [kʌps] ['ʃʊgər] , [fɔːr] ['tiːspuːn] ['dʌb(ə)l] ['æktɪŋ] ['beɪkɪŋ]
Sift . . . 2¼ cups sifted cake flour , 1½ cups sugar , 4 teaspoons double acting baking
筛 . . . 2¼ 杯子 筛过的 蛋糕 面粉 , 1½ 杯子 糖 , 4 茶匙 双倍的 表演 烘烤
['paʊdər] [[naɪn]] ,
powder [9] ,
粉末 [9] ,

筛入.....2¼ 杯过筛蛋糕粉，1½ 杯糖，4 茶匙双效泡打粉[9]，

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]['ɪntuː]['mɪksɪŋ] [boʊl]

1	teaspoon	salt	into	mixing	bowl
1	茶匙	盐	进入	混合	碗

在搅拌碗中加入1茶匙盐

[ˌeɪ diː 'diː] . . . ½ [kʌp][hə'mɑːdʒənaɪzd][spraɪ] , ¾ [kʌp] [mɪlk] , [wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] , [wʌn] ['tiːspuːn]

Add	. . .	½	cup	Homogenized	Spry	,	¾	cup	milk	,	1	teaspoon	vanilla	,	1	teaspoon
添加	. . .	½	杯子	均质化	轻快	,	¾	杯子	牛奶	,	1	茶匙	香草	,	1	茶匙

['ɔrɪndʒ] ['ekstrækt; ɪk'stræktˌ]

orange	extract
橙子	提炼

加入.....½ 杯均质 Spry 粉、¾ 杯牛奶、1 茶匙香草精、1 茶匙橙子提取物

[biːt] . . . - [stroʊks] ([ˌtuː'tuː][mɪn] . [baɪ][hænd][ɔːr][ɑːn]['mɪksər][æt; ət] [loʊ] [spiːd]) .

Beat	. . .	200	strokes	(	2	min	.	by	hand	or	on	mixer	at	low	speed	)	.
打	. . .	-	笔画	(	2	最小	.	经过	手	或者	在	混合器	在	低的	速度	)	.

搅拌.....200 次（用手或用搅拌机低速搅拌 2 分钟）。

[skreɪp] [boʊl] [ænd; ənd] [spuːn] [ɔːr] ['biːtər] .

Scrape	bowl	and	spoon	or	beater	.
刮	碗	和	勺子	或者	击打者	.

将碗底和勺子或搅拌器上的残留物刮下来。

[ˌeɪ diː 'diː] . . . [fɔːr] [ʌn'biːtn] [eg] [waɪts] , ¼ [kʌp] [mɪlk]

Add	. . .	4	unbeaten	egg	whites	,	¼	cup	milk
添加	. . .	4	不败	蛋	白人	,	¼	杯子	牛奶

加入.....4个未打发的蛋白，¼杯牛奶

[biːt] . . . - [stroʊks] ([seɪm] [æz; əz] [ə'bʌv])

Beat	. . .	200	strokes	(	same	as	above	)
打	. . .	-	笔画	(	相同的	作为	多于	)

击打.....200 拍（同上）

[pɔːr] . . . ['ɪntuː][ˌtuː'tuː] [raʊnd] [naɪn] - - ['leɪər] [pænz] 1½ - [diːp]

Pour	. . .	into	2	round	9	'	Sprycoated	layer	pans	1½	'	deep
倒	. . .	进入	2	圆形的	9	-	-	层	平底锅	1½	-	深的

将面糊倒入两个直径 9 英寸、深 1½ 英寸的喷涂涂层圆形分层烤盘中。

[beɪk] . . . [ʌn'tɪl] [keɪk] [tests] [dʌn]

Bake	. . .	until	cake	tests	done
烤	. . .	直到	蛋糕	测试	完毕

烘烤至蛋糕测试合格为止

[kuːl] . . . [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm][pænz] , [siː] [ˌɪn'saɪd] [bæk] ['kʌvər] .

Cool	. . .	and	remove	from	pans	,	see	inside	back	cover	.
凉爽的	. . .	和	消除	从	平底锅	,	看	里面	后退	覆盖	.

冷却后.....从锅中取出，详见封底内页。

[spred] . . . ['waiki,kiː; ,waiki'kiː] ['frɔːstɪŋ] ([piː] . -) [bɪ'twiːn] ['leər] [ænd; ənd][ɑːn][saɪdz][ænd; ənd]

Spread	. . .	Waikiki	Frosting	(	p	.	11	)	between	layers	and	on	sides	and
传播	. . .	威基基	糖霜	(	p	.	-	)	之间	层	和	在	侧面	和

[tɑːp][ʌv; əv] [keɪk] .

top	of	cake	.
顶部	的	蛋糕	.

在蛋糕层之间、侧面和顶部涂抹威基基糖霜（第 11 页）。

['dekəreɪt] . . . [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] “ [leɪ] ” [meɪd] [baɪ] [ɜ'eɪndʒɪŋ] ['bɪts][ʌv; əv]['paɪnæp(ə)l] , ['kændid] ['ɔrɪndʒ]

Decorate	. . .	with	a	“	lei	”	made	by	arranging	bits	of	pineapple	,	candied	orange
装饰	. . .	和	一个	“	雷	”	制成	经过	安排	比特	的	菠萝	,	脯	橙子

[piːl] ,

peel	,
果皮	,

用菠萝碎、蜜饯橙皮等材料制作花环进行装饰.....

[ænd; ənd] ['sɪtrən] [ə'raʊnd] [tɑːp] [ʌv; əv] [keɪk] . -
and citron around top of cake . 10
和 香橼 大约 顶部 的 蛋糕 . -

蛋糕顶部周围点缀着香橼。10

['mɑːrʃmeloʊ] ['dɛvəlz] [fuːd] [keɪk]
Marshmallow Devil's Food Cake
棉花糖 魔鬼的 食物 蛋糕

棉花糖魔鬼蛋糕

['ʌv(ə)n] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 350°F .
Oven temperature : 350°F .
烤箱 温度 : 350°F .

烤箱温度：350°F。

(['mɑːdərət])
(moderate)
(缓和)

（缓和）

['beɪkɪŋ] [taɪm] : - - - [mɪn] .
Baking time : 40 - 50 min .
烘烤 时间 : - - - 最小 .

烘烤时间：40-50分钟。

[jiːld] : [wʌn] [lɑːrdʒ] ['ɑːblɔːŋ] [loʊf] [keɪk]
Yield : 1 large oblong loaf cake
屈服 : 1 大的 长方形 面包 蛋糕

产量：1 个大长方形蛋糕

[sɪft] . . . 1½ [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊər] , 1¼ [kʌps] ['ʃʊgər] , ½ [kʌp] ['koʊkoʊ] , 1¼ ['tiːspuːn] ['soʊdə] ,
Sift . . . 1½ cups sifted cake flour , 1¼ cups sugar , ½ cup cocoa , 1¼ teaspoons soda ,
筛 . . . 1½ 杯子 筛过的 蛋糕 面粉 , 1¼ 杯子 糖 , ½ 杯子 可可 , 1¼ 茶匙 苏打 ,

过筛……1½ 杯过筛蛋糕粉，1¼ 杯糖，½ 杯可可粉，1¼ 茶匙小苏打，

¼ ['tiːspuːn] [kriːm] [ʌv; əv] ['tɑːrtər] , [wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt] ['ɪntuː] ['mɪksɪŋ] [boʊl]
¼ teaspoon cream of tartar , 1 teaspoon salt into mixing bowl
¼ 茶匙 奶油 的 鞑靼 , 1 茶匙 盐 进入 混合 碗

将 ¼ 茶匙塔塔粉和 1 茶匙盐放入搅拌碗中。

[ˌeɪ diː 'diː] . . . ⅔ [kʌp] [hə'mɑːdʒənaɪzd] [spraɪ] , ¾ [kʌp] [mɪlk] , [wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
Add . . . ⅔ cup Homogenized Spry , ¾ cup milk , 1 teaspoon vanilla
添加 . . . ⅔ 杯子 均质化 轻快 , ¾ 杯子 牛奶 , 1 茶匙 香草

加入……⅔ 杯均质喷雾剂、¾ 杯牛奶、1 茶匙香草精

[biːt] . . . - [stroʊks] ([ˌtuː'tuː] [mɪn] . [baɪ] [hænd] [ɔːr] [ɑːn] ['mɪksər] [æt; ət] [loʊ] [spiːd]) .
Beat . . . 200 strokes (2 min . by hand or on mixer at low speed) .
打 . . . - 笔画 (2 最小 . 经过 手 或者 在 混合器 在 低的 速度) .

搅拌……200 次（用手或用搅拌机低速搅拌 2 分钟）。

[skreɪp] [boʊl] [ænd; ənd] [spuːn] [ɔːr] ['biːtər] .
Scrape bowl and spoon or beater .
刮 碗 和 勺子 或者 击打者 .

将碗底和勺子或搅拌器上的残留物刮下来。

[ˌeɪ diː 'diː] . . . ¼ [kʌp] [mɪlk] , [ˌtuː'tuː] [ʌn'biːtn] [egz]
Add . . . ¼ cup milk , 2 unbeaten eggs
添加 . . . ¼ 杯子 牛奶 , 2 不败 鸡蛋

加入……¼ 杯牛奶，2 个未打散的鸡蛋

[biːt] . . . - [stroʊks] ([seɪm] [æz; əz] [ə'bʌv])
Beat . . . 200 strokes (same as above)
打 . . . - 笔画 (相同的 作为 多于)

击打……200 拍（同上）

[pɔːr] . . . ['ɪntuː] ['ɑːblɔːŋ] - - - [pæn]
Pour . . . into oblong 8'x12'x2 ' Sprycoated pan
倒 . . . 进入 长方形 - - - 平底锅

将.....倒入长方形 8 英寸 x 12 英寸 x 2 英寸的喷涂烤盘中

[beɪk] . . . [ʌn'tɪl] [keɪk] [tests] [dʌn]
Bake . . . until cake tests done
烤 . . . 直到 蛋糕 测试 完毕

烘烤至蛋糕测试合格为止

[kuːl] . . . [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm][pæn] , [siː] [ˌɪn'saɪd] [bæk] ['kʌvər] .
Cool . . . and remove from pan , see inside back cover .
凉爽的 . . . 和 消除 从 平底锅 , 看 里面 后退 覆盖 .

冷却后.....从锅中取出，参见后盖内侧。

[spred] . . . ['mɑːrʃmeloʊ] ['frɔːstɪŋ] ([piː] . -) [ɑːn][saɪdz][ænd; ənd][tɑːp] , ['juːzɪŋ] [ʃɔːrt] [stroʊks]
Spread . . . Marshmallow Frosting (p . 11) on sides and top , using short strokes
传播 . . . 棉花糖 糖霜 (p . -) 在 侧面 和 顶部 , 使用 短的 笔画
[tuː; tə] [kri'eɪt] [ə'træktɪv] [ɪ'regjələr] [ɪ'fekt] .
to create attractive irregular effect .
到 创造 吸引人的 不规律的 影响 .

在蛋糕侧面和顶部涂抹棉花糖糖霜（第 11 页），用短促的笔触营造出迷人的不规则效果。

[mɑːrk] . . . [wɪð; wɪθ] [naɪf] ['ɪntuː] [skwer]
Mark . . . with knife into squares
标记 . . . 和 刀 进入 正方形

用刀将.....划成方块。

['dekəreɪt] . . . ['ɔːltərnət] [skwer] [wɪð; wɪθ][ˌtuː'tuː][pɪ'kɑːn] [hævz] . -
Decorate . . . alternate squares with 2 pecan halves . 1110
装饰 . . . 备用 正方形 和 2 胡桃 一半 . -

装饰.....用两半山核桃仁交替装饰正方形。1110

['lʌʃəs] ['frɔːstɪŋ]
Luscious Frostings
甜美 糖霜

美味的糖霜

[meɪd] [tuː; tə]['glɔːrɪfaɪ][ðə; ðiː] - [keɪks] ['hʌzbəndz] [laɪk] [best]
made to glorify the 10 Cakes Husbands like best
制成 到 荣耀 这 - 蛋糕 丈夫们 喜欢 最好的

旨在赞美丈夫们最爱的10款蛋糕

['tʃɔːklət] [fʌdʒ] ['frɔːstɪŋ]
Chocolate Fudge Frosting
巧克力 做傻事 糖霜

巧克力软糖糖霜

[kəm'baɪn] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [θriː][ɑːz] .
Combine in a saucepan 3 oz .
结合 在 一个 平底锅 3 盎司 .

在平底锅中混合 3 盎司。

['tʃɔːklət] , [kʌt] [faɪn] , 2¼ [kʌps] ['ʃʊgər] , ¾ [kʌp] [mɪlk] , [sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] [hə'mɑːdʒənaɪzd][spraɪ] ,
chocolate , cut fine , 2¼ cups sugar , ¾ cup milk , 6 tablespoons Homogenized Spry ,
巧克力 , 切 美好的 , 2¼ 杯子 糖 , ¾ 杯子 牛奶 , 6 汤匙 均质化 轻快 ,

巧克力碎，2¼ 杯糖，¾ 杯牛奶，6 汤匙均质喷雾剂，

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən] , 1½ ['teɪbəlˌspuːnz] [kɔːrn]['sɪrəp; 'serəp] , [ænd; ənd] ¼ ['tiːspuːn]

3	**tablespoons**	**butter**	**or**	**margarine**	**,**	**1½**	**tablespoons**	**corn**	**sirup**	**,**	**and**	**¼**	**teaspoon**
3	汤匙	黄油	或者	人造黄油	,	1½	汤匙	玉米	糖浆	,	和	¼	茶匙

[sɔːlt] .

salt	**.**
盐	.

汤匙黄油或人造黄油，1.5 汤匙玉米糖浆，以及 1/4 茶匙盐。

[brɪŋ] ['sloʊli] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] , [ænd; ənd] [bɔɪl] ['brɪskli] [fɔːr; fər]

Bring	**slowly**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**,**	**stirring**	**constantly**	**,**	**and**	**boil**	**briskly**	**for**
带来	缓慢地	到	一个	满的	滚动	熬	,	搅拌	不断地	,	和	熬	轻快地	为了

[ˌtuːˈtuː][mɪn] .

2	**min**	**.**
2	最小	.

慢慢煮至沸腾，不断搅拌，然后快速煮沸 2 分钟。

([ɑːn][ə; eɪ] ['reɪni] [ɔːr] ['veri] ['hjuːmɪd] [deɪ] , [bɔɪl] ['mɪkstʃər] 2¼ [mɪn] .)

(	**On**	**a**	**rainy**	**or**	**very**	**humid**	**day**	**,**	**boil**	**mixture**	**2¼**	**min**	**.**	**)**
(	在	一个	下雨	或者	非常	湿	天	,	熬	混合物	2¼	最小	.	)

（在雨天或非常潮湿的天气，将混合物煮沸 2¼ 分钟。）

[kuːl] [tuː; tə] [ˌluːkˈwɔːrm] , [ˌeɪ diː ˈdiː] 1½ ['tiːspuːn] [vəˈnɪlə] [ænd; ənd] [biːt] [ʌnˈtɪl] ['kriːmi] [ænd; ənd]

Cool	**to**	**lukewarm**	**,**	**add**	**1½**	**teaspoons**	**vanilla**	**and**	**beat**	**until**	**creamy**	**and**
凉爽的	到	温	,	添加	1½	茶匙	香草	和	打	直到	奶油状	和

[θɪk] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [spred] .

thick	**enough**	**to**	**spread**	**.**
厚的	足够的	到	传播	.

冷却至温热后，加入 1½ 茶匙香草精，搅拌至浓稠顺滑，可以涂抹。

[jiːld] : ['frɔːstɪŋ] [fɔːr; fər][tɑːps][ænd; ənd][saɪdz][ʌv; əv] [tuː] [skwer] [eɪt] - ['leər] .

Yield	**:**	**frosting**	**for**	**tops**	**and**	**sides**	**of**	**two**	**square**	**8**	**'**	**layers**	**.**
屈服	:	糖霜	为了	最高额	和	侧面	的	二	正方形	8	-	层	.

产量：足够装饰两个 8 英寸正方形蛋糕的顶部和侧面。

[pruːn] [wɪp] ['frɔːstɪŋ]

Prune	**Whip**	**Frosting**
修剪	鞭	糖霜

西梅奶油糖霜

[mɪks] ['θɜːrəli] [ɪn][tɑːp][ʌv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ˌtuːˈtuː] [ʌn'biːtn] [eg] [waɪts] , [wʌn][kʌp] [braʊn]

Mix	**thoroughly**	**in**	**top**	**of**	**double**	**boiler**	**2**	**unbeaten**	**egg**	**whites**	**,**	**1**	**cup**	**brown**
混合	彻底	在	顶部	的	双倍的	锅炉	2	不败	蛋	白人	,	1	杯子	棕色的

['ʃʊgər] ,

sugar	**,**
糖	,

在双层蒸锅的上层充分混合2个未打发的蛋清、1杯红糖，

['fɜːrmli] [pækt] , ½ [kʌp]['grænjuleɪtɪd]['ʃʊgər] , ⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt] , [ænd; ənd][faɪv] ['teɪbəlˌspuːnz]

firmly	**packed**	**,**	**½**	**cup**	**granulated**	**sugar**	**,**	**⅛**	**teaspoon**	**salt**	**,**	**and**	**5**	**tablespoons**
牢牢	包装	,	½	杯子	颗粒状	糖	,	⅛	茶匙	盐	,	和	5	汤匙

[ˌʌnˈswiːtnd] [pruːn] [dʒuːs] .

unsweetened	**prune**	**juice**	**.**
无糖	修剪	汁	.

将半杯砂糖、八分之一茶匙盐和 5 汤匙无糖西梅汁压实。

[pʊt]['oʊvər]['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd] [biːt] ['kɑːnstəntli] [wɪð; wɪθ]['roʊtəri] [eg] ['biːtər] [ʌn'tɪl]

Put	**over**	**rapidly**	**boiling**	**water**	**and**	**beat**	**constantly**	**with**	**rotary**	**egg**	**beater**	**until**
放	超过	快速	沸腾	水	和	打	不断地	和	旋转	蛋	击打者	直到

['mɪkstʃər] [wɪl] [hoʊld][ə; eɪ] [piːk] (['sɛvən][mɪn] .) .

mixture	**will**	**hold**	**a**	**peak**	**(**	**7**	**min**	**.**	**)**	**.**
混合物	将要	抓住	一个	顶峰	(	7	最小	.	)	.

将混合物置于沸水上，用旋转式打蛋器不断搅拌，直至混合物能形成尖峰（7 分钟）。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm][hɑːt]['wɔːtər] , [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [kuːl] [ænd; ənd] [θɪk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [spred] .

Remove	**from**	**hot**	**water**	**,**	**and**	**beat**	**until**	**cool**	**and**	**thick**	**enough**	**to**	**spread**	**.**
消除	从	热的	水	,	和	打	直到	凉爽的	和	厚的	足够的	到	传播	.

从热水中取出，搅拌至冷却并浓稠到可以涂抹的程度。

[stɜːr][ɪn][ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['lemən][dʒuːs] , [sɪks] [kʊkt] [pruːnz] , [dreɪnd] [ænd; ənd][kʌt][ɪn][smɔːl]

Stir	**in**	**2**	**teaspoons**	**lemon**	**juice**	**,**	**6**	**cooked**	**prunes**	**,**	**drained**	**and**	**cut**	**in**	**small**
搅拌	在	2	茶匙	柠檬	汁	,	6	煮熟	西梅	,	排水	和	切	在	小的

['piːsɪz] ,

pieces	**,**
件	,

加入2茶匙柠檬汁、6颗煮熟并沥干水分切成小块的西梅干，搅拌均匀。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ɑːməndz] , [blæntʃt] , [tʃɑːpt] , [ænd; ənd] ['toʊstɪd] .

2	**tablespoons**	**almonds**	**,**	**blanched**	**,**	**chopped**	**,**	**and**	**toasted**	**.**
2	汤匙	杏仁	,	焯水	,	切碎	,	和	烤过的	.

2 汤匙杏仁，去皮、切碎、烤香。

(['ɑːpʃən(ə)l] : ['frɔːstɪd] [keɪk] [meɪ] [biː; bi] ['sprɪŋkld] [wɪð; wɪθ][ˌtuː'tuː] [mɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv]['ɑːməndz]

(	**Optional**	**:**	**Frosted**	**cake**	**may**	**be**	**sprinkled**	**with**	**2**	**more**	**tablespoons**	**of**	**almonds**
(	选修的	:	磨砂	蛋糕	可能	是	撒上	和	2	更多的	汤匙	的	杏仁

.)

.	**)**
.	)

（可选：可在糖霜蛋糕上再撒上2汤匙杏仁片。）

[jiːld] : ['frɔːstɪŋ] [fɔːr; fər][tɑːps][ænd; ənd][saɪdz][ʌv; əv] [tuː] [eɪt] - ['leər] .

Yield	**:**	**frosting**	**for**	**tops**	**and**	**sides**	**of**	**two**	**8**	**'**	**layers**	**.**
屈服	:	糖霜	为了	最高额	和	侧面	的	二	8	-	层	.

产量：足够装饰两个 8 英寸蛋糕的顶部和侧面。

['waiki,kiː; ˌwaiki'kiː] ['frɔːstɪŋ]

Waikiki	**Frosting**
威基基	糖霜

威基基糖霜

[mɪks] ['θɜːrəli] [ɪn][tɑːp][ʌv; əv]['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ˌtuː'tuː] [ʌn'biːtn] [eg] [waɪts] , 1½ [kʌps] ['ʃʊgər] ,

Mix	**thoroughly**	**in**	**top**	**of**	**double**	**boiler**	**2**	**unbeaten**	**egg**	**whites**	**,**	**1½**	**cups**	**sugar**	**,**
混合	彻底	在	顶部	的	双倍的	锅炉	2	不败	蛋	白人	,	1½	杯子	糖	,

在双层蒸锅的上层，将2个未打发的蛋清和1.5杯糖充分混合。

[faɪv] ['teɪbəlˌspuːnz] [kænd] ['paɪnæp(ə)l]['sɪrəp; 'serəp] ([dreɪnd] [frʌm; frəm] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l]) ,

5	**tablespoons**	**canned**	**pineapple**	**sirup**	**(**	**drained**	**from**	**crushed**	**pineapple**	**)**	**,**
5	汤匙	罐装	菠萝	糖浆	(	排水	从	碎	菠萝	)	,

5汤匙罐装菠萝糖浆（从碎菠萝中沥出），

[wʌn] ['tiːspuːn] [laɪt] [kɔːrn]['sɪrəp; 'serəp][ænd; ənd] ⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

1	**teaspoon**	**light**	**corn**	**sirup**	**and**	**⅛**	**teaspoon**	**salt**	**.**
1	茶匙	光	玉米	糖浆	和	⅛	茶匙	盐	.

1 茶匙淡玉米糖浆和 ⅛ 茶匙盐。

[set]['oʊvər]['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd] [biːt] ['kɑːnstəntli] [wɪð; wɪθ]['roʊtəri] [eg] ['biːtər] [ʌn'tɪl]

Set	**over**	**rapidly**	**boiling**	**water**	**and**	**beat**	**constantly**	**with**	**rotary**	**egg**	**beater**	**until**
放	超过	快速	沸腾	水	和	打	不断地	和	旋转	蛋	击打者	直到

['mɪkstʃər] [wɪl] [hoʊld][ə; eɪ] [piːk] (['sɛvən][mɪn] .) .

mixture	**will**	**hold**	**a**	**peak**	**(**	**7**	**min**	**.**	**)**	**.**
混合物	将要	抓住	一个	顶峰	(	7	最小	.	)	.

将蛋液置于沸水上，用旋转式打蛋器不断搅拌，直至混合物能形成尖峰（7 分钟）。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm][hɑːt]['wɔːtər] , [ˌeɪ diː 'diː] ½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə] ,

Remove	**from**	**hot**	**water**	**,**	**add**	**½**	**teaspoon**	**vanilla**	**,**
消除	从	热的	水	,	添加	½	茶匙	香草	,

从热水中取出，加入½茶匙香草精，

½ ['ti:spu:n] ['ɔrɪndʒ] ['ekstrækt; ɪk'strækt][ænd; ənd] [bi:t] [tɪl] [ku:l] [ænd; ənd] [θɪk] [ɪ'nʌf] [tu:; tə]

½	teaspoon	orange	extract	and	beat	till	cool	and	thick	enough	to
½	茶匙	橙子	提炼	和	打	直到	凉爽的	和	厚的	足够的	到

[spred] .

spread	.
传播	.

加入 ½ 茶匙橙子提取物，搅拌至冷却并浓稠到可以涂抹的程度。

[foʊld][ɪn] ½ [kʌp] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] .

Fold	in	½	cup	crushed	pineapple	.
折叠	在	½	杯子	碎	菠萝	.

拌入半杯碎菠萝。

[ji:ld] : ['frɔ:stɪŋ] [fɔ:r; fər][tɑ:ps][ænd; ənd][saɪdz][ʌv; əv] [tu:] [naɪn] - ['leər] .

Yield	:	frosting	for	tops	and	sides	of	two	9	'	layers	.
屈服	:	糖霜	为了	最高额	和	侧面	的	二	9	-	层	.

产量：足够装饰两个 9 英寸蛋糕的顶部和侧面。

['mɑ:rʃmeloʊ] ['frɔ:stɪŋ]

Marshmallow	Frosting
棉花糖	糖霜

棉花糖糖霜

[mɪks] ['θɜ:rəli] [ɪn][tɑ:p][ʌv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ˌtu:'tu:] [ʌn'bi:tn] [eg] [waɪts] , 1½ [kʌps] ['ʃʊgər] ,

Mix	thoroughly	in	top	of	double	boiler	2	unbeaten	egg	whites	,	1½	cups	sugar	,
混合	彻底	在	顶部	的	双倍的	锅炉	2	不败	蛋	白人	,	1½	杯子	糖	,

在双层蒸锅的上层，将2个未打发的蛋清和1.5杯糖充分混合。

[θri:] ['teɪbəlˌspu:nz] [laɪt] [kɔ:rn]['sɪrəp; 'serəp] , [fɔ:r] ['teɪbəlˌspu:nz] ['wɔ:tər] , ¼ ['ti:spu:n] [kri:m] [ʌv; əv]

3	tablespoons	light	corn	sirup	,	4	tablespoons	water	,	¼	teaspoon	cream	of
3	汤匙	光	玉米	糖浆	,	4	汤匙	水	,	¼	茶匙	奶油	的

['tɑ:rtər] , [ænd; ənd] ⅛ ['ti:spu:n] [sɔ:lt] .

tartar	,	and	⅛	teaspoon	salt	.
鞑靼	,	和	⅛	茶匙	盐	.

3 汤匙淡玉米糖浆，4 汤匙水，¼ 茶匙塔塔粉，⅛ 茶匙盐。

[set]['oʊvər]['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər][ænd; ənd] [bi:t] ['kɑ:nstəntli] [wɪð; wɪθ]['roʊtəri] [eg] ['bi:tər] [ʌn'tɪl]

Set	over	rapidly	boiling	water	and	beat	constantly	with	rotary	egg	beater	until
放	超过	快速	沸腾	水	和	打	不断地	和	旋转	蛋	击打者	直到

['mɪkstʃər] [wɪl] [hoʊld][ə; eɪ] [pi:k] (['sɛvən][mɪn] .) .

mixture	will	hold	a	peak	(	7	min	.	)	.
混合物	将要	抓住	一个	顶峰	(	7	最小	.	)	.

将蛋液置于沸水上，用旋转式打蛋器不断搅拌，直至混合物能形成尖峰（7 分钟）。

[rɪ'mu:v] [frʌm; frəm][hɑ:t]['wɔ:tər] , [ˌeɪ di: 'di:][wʌn] ['ti:spu:n] [və'nɪlə] , -

Remove	from	hot	water	,	add	1	teaspoon	vanilla	,	12
消除	从	热的	水	,	添加	1	茶匙	香草	,	-

从热水中取出，加入1茶匙香草精，12

[ænd; ənd] [bi:t] [ʌn'tɪl] [ku:l] [ænd; ənd] [θɪk] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [spred] .

and	beat	until	cool	and	thick	enough	to	spread	.
和	打	直到	凉爽的	和	厚的	足够的	到	传播	.

搅拌至冷却并浓稠到可以涂抹的程度。

[dʒʌst] [bɪ'fɔ:r] ['spredɪŋ] , [foʊld][ɪn][wʌn][kʌp] ['mɑ:rʃmɛloʊz] , [kʌt][ɪn]['kwɔ:rtərz] .

Just	before	spreading	,	fold	in	1	cup	marshmallows	,	cut	in	quarters	.
只是	前	传播	,	折叠	在	1	杯子	棉花糖	,	切	在	四分之一	.

在涂抹之前，拌入 1 杯切成四等份的棉花糖。

[ji:ld] : ['frɔ:stɪŋ] [fɔ:r; fər][tɑ:p][ænd; ənd][saɪdz][ʌv; əv][eɪt] - [eks] - - [eks][ˌtu:'tu:] - [loʊf] .

Yield	:	frosting	for	top	and	sides	of	8	'	x	12	'	x	2	'	loaf	.
屈服	:	糖霜	为了	顶部	和	侧面	的	8	-	x	-	-	x	2	-	面包	.

产量：可用于装饰 8 英寸 x 12 英寸 x 2 英寸面包的顶部和侧面。

[best] ['sev(ə)n] - ['mɪnɪt] ['frɔ:stɪŋ]

Best	**Seven**	**-**	**minute**	**Frosting**
最好的	七	-	分钟	糖霜

最佳七分钟糖霜

[mɪks] ['θɜ:rəli] [ɪn][tɑ:p][ʌv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ˌtu:'tu:] [ʌn'bi:tn] [eg] [waɪts] , 1½ [kʌps] ['ʃʊgər] ,

Mix	**thoroughly**	**in**	**top**	**of**	**double**	**boiler**	**2**	**unbeaten**	**egg**	**whites**	**,**	**1½**	**cups**	**sugar**	**,**
混合	彻底	在	顶部	的	双倍的	锅炉	2	不败	蛋	白人	,	1½	杯子	糖	,

在双层蒸锅的上层，将2个未打发的蛋清和1.5杯糖充分混合。

[faɪv] ['teɪbəlˌspu:nz] [koʊld]['wɔ:tər] , [wʌn] ['ti:spu:n] [laɪt] [kɔ:rn]['sɪrəp; 'serəp][ænd; ənd] ⅛ ['ti:spu:n] [sɔ:lt] .

5	**tablespoons**	**cold**	**water**	**,**	**1**	**teaspoon**	**light**	**corn**	**sirup**	**and**	**⅛**	**teaspoon**	**salt**	**.**
5	汤匙	寒冷的	水	,	1	茶匙	光	玉米	糖浆	和	⅛	茶匙	盐	.

5 汤匙冷水，1 茶匙淡玉米糖浆和 ⅛ 茶匙盐。

[set] ['oʊvər] ['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər][ænd; ənd] [bi:t] ['kɑ:nstəntli] [wɪð; wɪθ]['roʊtəri] [eg] ['bi:tər] [ʌn'tɪl]

Set	**over**	**rapidly**	**boiling**	**water**	**and**	**beat**	**constantly**	**with**	**rotary**	**egg**	**beater**	**until**
放	超过	快速	沸腾	水	和	打	不断地	和	旋转	蛋	击打者	直到

['mɪkstʃər] [wɪl] [hoʊld][ə; eɪ] [pi:k] (['sɛvən][mɪn] .) .

mixture	**will**	**hold**	**a**	**peak**	**(**	**7**	**min**	**.**	**)**	**.**
混合物	将要	抓住	一个	顶峰	(	7	最小	.	)	.

将蛋液置于沸水上，用旋转式打蛋器不断搅拌，直至混合物能形成尖峰（7 分钟）。

[rɪ'mu:v] [frʌm; frəm][hɑ:t]['wɔ:tər] , [ˌeɪ di: 'di:] ½ ['ti:spu:n] ['ɔrɪndʒ] ['ekstrækt; ɪk'strækt] , ½ ['ti:spu:n]

Remove	**from**	**hot**	**water**	**,**	**add**	**½**	**teaspoon**	**orange**	**extract**	**,**	**½**	**teaspoon**
消除	从	热的	水	,	添加	½	茶匙	橙子	提炼	,	½	茶匙

['ɑ:mənd]['ekstrækt; ɪk'strækt][ænd; ənd][ˌtu:'tu:] ['mɑ:rʃmɛloʊz] ,

almond	**extract**	**and**	**2**	**marshmallows**	**,**
杏仁	提炼	和	2	棉花糖	,

从热水中取出，加入½茶匙橙子提取物、½茶匙杏仁提取物和2颗棉花糖，

[kʌt] [ɪn] ['pi:sɪz] .

cut	**in**	**pieces**	**.**
切	在	件	.

切成小块。

[bi:t] [ʌn'tɪl] [ku:l] [ænd; ənd] [θɪk] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [spred] .

Beat	**until**	**cool**	**and**	**thick**	**enough**	**to**	**spread**	**.**
打	直到	凉爽的	和	厚的	足够的	到	传播	.

搅拌至冷却并浓稠到可以涂抹的程度。

[ji:ld] : ['frɔ:stɪŋ] [fɔ:r; fər][tɑ:ps][ænd; ənd][saɪdz][ʌv; əv] [tu:] [naɪn] - ['leər] .

Yield	**:**	**frosting**	**for**	**tops**	**and**	**sides**	**of**	**two**	**9**	**'**	**layers**	**.**
屈服	:	糖霜	为了	最高额	和	侧面	的	二	9	-	层	.

产量：足够装饰两个 9 英寸蛋糕的顶部和侧面。

['tɔ:ni] ['sætn] ['frɔ:stɪŋ]

Tawny	**Satin**	**Frosting**
黄褐色	缎	糖霜

淡褐色缎面糖霜

[mɪks] ['θɜ:rəli] [ɪn][tɑ:p][ʌv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ˌtu:'tu:] [ʌn'bi:tn] [eg] [waɪts] , [wʌn][kʌp]['grænjuleɪtɪd]

Mix	**thoroughly**	**in**	**top**	**of**	**double**	**boiler**	**2**	**unbeaten**	**egg**	**whites**	**,**	**1**	**cup**	**granulated**
混合	彻底	在	顶部	的	双倍的	锅炉	2	不败	蛋	白人	,	1	杯子	颗粒状

['ʃʊgər] ,

sugar	**,**
糖	,

在双层蒸锅的上层，将2个未打发的蛋白和1杯砂糖充分混合。

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] , ['fɜːrmli] [pækt] , [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['wɔːtər] , [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [dɑːrk][kɔːrn]
½ cup brown sugar , firmly packed , 4 tablespoons water , 3 tablespoons dark corn
½ 杯子 棕色的 糖 , 牢牢 包装 , 4 汤匙 水 , 3 汤匙 黑暗的 玉米
['sɪrəp; 'serəp] ,
sirup ,
糖浆 ,

半杯红糖（压实），4汤匙水，3汤匙深色玉米糖浆，

¼ ['tiːspuːn] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər] , [ænd; ənd] ⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .
¼ teaspoon cream of tartar , and ⅛ teaspoon salt .
¼ 茶匙 奶油 的 鞑靼 , 和 ⅛ 茶匙 盐 .

¼ 茶匙塔塔粉，⅛ 茶匙盐。

[set]['oʊvər]['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd] [biːt] ['kɑːnstəntli] [wɪð; wɪθ]['roʊtəri] [eg] ['biːtər] [ʌn'tɪl]
Set over rapidly boiling water and beat constantly with rotary egg beater until
放 超过 快速 沸腾 水 和 打 不断地 和 旋转 蛋 击打者 直到
['mɪkstʃər] [wɪl] [hoʊld][ə; eɪ] [piːk] (['sɛvən][mɪn] .) .
mixture will hold a peak (7 min .) .
混合物 将要 抓住 一个 顶峰 (7 最小 .) .

将蛋液置于沸水上，用旋转式打蛋器不断搅拌，直至混合物能形成尖峰（7 分钟）。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm][hɑːt]['wɔːtər] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [kuːl]
Remove from hot water , add 1 teaspoon vanilla , and beat until cool
消除 从 热的 水 , 添加 1 茶匙 香草 , 和 打 直到 凉爽的
[ænd; ənd] [θɪk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [spred] .
and thick enough to spread .
和 厚的 足够的 到 传播 .

从热水中取出，加入 1 茶匙香草精，搅拌至冷却并浓稠到可以涂抹的程度。

[jiːld] : ['frɔːstɪŋ] [fɔːr; fər][tɑːps][ænd; ənd][saɪdz][ʌv; əv] [tuː] [naɪn] - ['leər] .
Yield : frosting for tops and sides of two 9 ' layers .
屈服 : 糖霜 为了 最高额 和 侧面 的 二 9 - 层 .

产量：足够装饰两个 9 英寸蛋糕的顶部和侧面。

['lemən] [kriːm] ['aɪsɪŋ]
Lemon Cream Icing
柠檬 奶油 糖霜

柠檬奶油糖霜

[ɪn][ə; eɪ]['mɪksɪŋ] [boʊl] [blend] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [həˈmɑːdʒənaɪzd][spraɪ] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] [ɔːr]
In a mixing bowl blend 2 tablespoons Homogenized Spry , 1 tablespoon butter or
在 一个 混合 碗 混合 2 汤匙 均质化 轻快 , 1 汤匙 黄油 或者
['mɑːrdʒərən] ,
margarine ,
人造黄油 ,

在一个搅拌碗中混合2汤匙均质喷雾剂、1汤匙黄油或人造黄油，

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt] , ¼ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd][ænd; ənd][wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs] .
⅛ teaspoon salt , ¼ teaspoon grated lemon rind and 1 tablespoon lemon juice .
⅛ 茶匙 盐 , ¼ 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮 和 1 汤匙 柠檬 汁 .

⅛茶匙盐，¼茶匙磨碎的柠檬皮和1汤匙柠檬汁。

[biːt] [ɪn] ½ [kʌp] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] .
Beat in ½ cup sifted confectioners ' sugar .
打 在 ½ 杯子 筛过的 糖果商 - 糖 .

拌入 ½ 杯过筛的糖粉。

[ˌeɪ diː ˈdiː][faɪv] ['teɪbəlˌspuːnz] ['skɔːldɪd] [laɪt] [kriːm] [ænd; ənd] 2½ [kʌps] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] ,

Add	5	tablespoons	scalded	light	cream	and	2½	cups	sifted	confectioners	'	sugar	,
添加	5	汤匙	烫伤	光	奶油	和	2½	杯子	筛过的	糖果商	-	糖	,

['ɔːltərnətli] ,

alternately	,
交替	,

交替加入5汤匙热的淡奶油和2.5杯过筛的糖粉，

['biːtɪŋ] [wel] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

beating	well	after	each	addition	.
殴打	出色地	后	每个	添加	.

每次加料后都打得不错。

[tɪnt] ['delɪkətli] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv] ['jeloʊ] ['kʌlərɪŋ] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .

Tint	delicately	with	a	few	drops	of	yellow	coloring	,	if	desired	.
着色	轻柔地	和	一个	很少	滴	的	黄色的	染色	, 如果		想要的	.

如果需要，可以轻轻滴入几滴黄色色素进行调色。

[jiːld] : ['frɔːstɪŋ] [fɔːr; fər][tɑːp][ænd; ənd][saɪdz][ʌv; əv] 8½ - [tuːb] [keɪk] .

Yield	:	frosting	for	top	and	sides	of	8½	'	tube	cake	.
屈服	:	糖霜	为了	顶部	和	侧面	的	8½	-	管子	蛋糕	.

产量：可用于 8½ 英寸管状蛋糕顶部和侧面的糖霜。

[fæn'teɪʒə] ['frɔːstɪŋ]

Fantasia	Frosting
幻想曲	糖霜

幻想曲糖霜

[mɪks] ['θɜːrəli] [ɪn][tɑːp][ʌv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ˌtuː'tuː] [ʌn'biːtn] [eg] [waɪts] , 1½ [kʌps] ['ʃʊgər] ,

Mix	thoroughly	in	top	of	double	boiler	2	unbeaten	egg	whites	,	1½	cups	sugar	,
混合	彻底	在	顶部	的	双倍的	锅炉	2	不败	蛋	白人	,	1½	杯子	糖	,

在双层蒸锅的上层，将2个未打发的蛋清和1.5杯糖充分混合。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [koʊld]['wɔːtər] , [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [laɪt] [kɔːrn]['sɪrəp; 'serəp][ænd; ənd] ⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

4	tablespoons	cold	water	,	3	tablespoons	light	corn	sirup	and	⅛	teaspoon	salt
4	汤匙	寒冷的	水	,	3	汤匙	光	玉米	糖浆	和	⅛	茶匙	盐

.

:
.

4 汤匙冷水，3 汤匙淡玉米糖浆和 ⅛ 茶匙盐。

[set] ['oʊvər] ['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd] [biːt] ['kɑːnstəntli] [wɪð; wɪθ]['roʊtəri] [eg] ['biːtər] [ʌn'tɪl]

Set	over	rapidly	boiling	water	and	beat	constantly	with	rotary	egg	beater	until
放	超过	快速	沸腾	水	和	打	不断地	和	旋转	蛋	击打者	直到

['mɪkstʃər] [wɪl] [hoʊld][ə; eɪ] [piːk] (['sɛvən][mɪn] .) .

mixture	will	hold	a	peak	(	7	min	.	)	.
混合物	将要	抓住	一个	顶峰	(	7	最小	.	)	.

将蛋液置于沸水上，用旋转式打蛋器不断搅拌，直至混合物能形成尖峰（7 分钟）。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm][hɑːt]['wɔːtər] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] , ½ ['tiːspuːn] ['ɑːmənd]

Remove	from	hot	water	,	add	1	teaspoon	vanilla	,	½	teaspoon	almond
消除	从	热的	水	,	添加	1	茶匙	香草	,	½	茶匙	杏仁

['ekstrækt; ɪk'stækt] ,

extract	,
提炼	,

从热水中取出，加入1茶匙香草精，½茶匙杏仁提取物，

[ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [kuːl] [ænd; ənd] [θɪk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [spred] .

and	beat	until	cool	and	thick	enough	to	spread	.
和	打	直到	凉爽的	和	厚的	足够的	到	传播	.

搅拌至冷却并浓稠到可以涂抹的程度。

[foʊld][ɪn][wʌn][kʌp] [mɪkst] ['kændid] ['tʃeri:z] , ['sɪtrən] , [ænd; ənd] [deɪts] , [kʌt] ['veri] [faɪn] ,

Fold	**in**	**1**	**cup**	**mixed**	**candied**	**cherries**	**,**	**citron**	**,**	**and**	**dates**	**,**	**cut**	**very**	**fine**	**,**
折叠	在	1	杯子	混合	脯	樱桃	,	香橼	,	和	日期	,	切	非常	美好的	,

拌入1杯切碎的混合蜜饯樱桃、香橼和枣，

[ænd; ənd][wʌn][kʌp][pɪ'kɑ:nz] , [tʃɑ:pt] [faɪn][ænd; ənd] ['toʊstɪd] .

and	**1**	**cup**	**pecans**	**,**	**chopped**	**fine**	**and**	**toasted**	**.**
和	1	杯子	山核桃	,	切碎	美好的	和	烤过的	.

以及 1 杯切碎并烤过的山核桃。

[ji:ld] : ['frɔ:stɪŋ] [fɔ:r; fər][saɪdz][ænd; ənd][tɑ:ps][ʌv; əv] [θri:] [naɪn] - ['leər] .

Yield	**:**	**frosting**	**for**	**sides**	**and**	**tops**	**of**	**three**	**9**	**'**	**layers**	**.**
屈服	:	糖霜	为了	侧面	和	最高额	的	三	9	-	层	.

产量：可用于三个 9 英寸蛋糕的侧面和顶部的糖霜。

['bʌtərskɑ:tʃ] ['frɔ:stɪŋ]

Butterscotch	**Frosting**
奶油糖果	糖霜

奶油糖霜

[ɪn][ə; eɪ] ['sɔ:spæn] [mɪks] [wel] [ˌtu:'tu:] [kʌps] [laɪt] [braʊn] ['ʃʊgər] , ['fɜ:rmli] [pækt] , [wʌn][kʌp]

In	**a**	**saucepan**	**mix**	**well**	**2**	**cups**	**light**	**brown**	**sugar**	**,**	**firmly**	**packed**	**,**	**1**	**cup**
在	一个	平底锅	混合	出色地	2	杯子	光	棕色的	糖	,	牢牢	包装	,	1	杯子

['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] ,

granulated	**sugar**	**,**
颗粒状	糖	,

在一个平底锅中，将2杯压实的浅棕糖和1杯砂糖充分混合。

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [laɪt] [kɔ:rn]['sɪrəp; 'serəp] , ¾ [kʌp] [mɪlk] , ¼ [kʌp] [hə'mɑ:dʒənaɪzd][spraɪ] ,

2	**tablespoons**	**light**	**corn**	**sirup**	**,**	**¾**	**cup**	**milk**	**,**	**¼**	**cup**	**Homogenized**	**Spry**	**,**
2	汤匙	光	玉米	糖浆	,	¾	杯子	牛奶	,	¼	杯子	均质化	轻快	,

2汤匙淡玉米糖浆，¾杯牛奶，¼杯均质喷雾剂，

¼ [kʌp] ['bʌtər] [ɔ:r]['mɑ:rdʒərən][ænd; ənd] ¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt] .

¼	**cup**	**butter**	**or**	**margarine**	**and**	**¼**	**teaspoon**	**salt**	**.**
¼	杯子	黄油	或者	人造黄油	和	¼	茶匙	盐	.

¼ 杯黄油或人造黄油和 ¼ 茶匙盐。

[brɪŋ] ['sloʊli] [tu:; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɑ:nstəntli] , [ænd; ənd] [bɔɪl] ['brɪskli] [ˌtu:'tu:] ['mɪnɪts] .

Bring	**slowly**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**,**	**stirring**	**constantly**	**,**	**and**	**boil**	**briskly**	**2**	**minutes**	**.**
带来	缓慢地	到	一个	满的	滚动	熬	,	搅拌	不断地	,	和	熬	轻快地	2	分钟	.

慢慢煮至沸腾，不断搅拌，然后快速煮沸 2 分钟。

([bɔɪl] 2½ [mɪn] . [ɑ:n][ə; eɪ] ['reɪni] [ɔ:r] ['veri] ['hju:mɪd] [deɪ] .)

(	**Boil**	**2½**	**min**	**.**	**on**	**a**	**rainy**	**or**	**very**	**humid**	**day**	**.**	**)**
(	熬	2½	最小	.	在	一个	下雨	或者	非常	湿	天	.	)

（在雨天或非常潮湿的天气里，煮沸2分半钟。）

[ku:l] [tu:; tə] [ˌlu:k'wɔ:rm] , [ˌeɪ di: 'di:][wʌn] ['ti:spu:n] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [bi:t] [ʌn'tɪl] ['kri:mi] [ænd; ənd] [θɪk] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [spred] .

Cool	**to**	**lukewarm**	**,**	**add**	**1**	**teaspoon**	**vanilla**	**,**	**and**	**beat**	**until**	**creamy**	**and**	**thick**	**enough**	**to**	**spread**	**.**
凉爽的	到	温	,	添加	1	茶匙	香草	,	和	打	直到	奶油状	和	厚的	足够的	到	传播	.

冷却至温热，加入 1 茶匙香草精，搅拌至浓稠顺滑，可以涂抹。

[ji:ld] : ['frɔ:stɪŋ] [fɔ:r; fər][tɑ:ps][ænd; ənd][saɪdz][ʌv; əv] [tu:] [naɪn] - ['leər] .

Yield	**:**	**frosting**	**for**	**tops**	**and**	**sides**	**of**	**two**	**9**	**'**	**layers**	**.**
屈服	:	糖霜	为了	最高额	和	侧面	的	二	9	-	层	.

产量：足够装饰两个 9 英寸蛋糕的顶部和侧面。

['kriːmi] [və'nɪlə] ['frɔːstɪŋ]
Creamy Vanilla Frosting
奶油状 香草 糖霜

奶油香草糖霜

[blend] [tə'geðər] [wʌn] ['teɪblspuːn] [hə'mɑːdʒənaɪzd][spraɪ] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən] , ¾
Blend together 1 tablespoon Homogenized Spry , 1 tablespoon butter or margarine , ¾
混合 一起 1 汤匙 均质化 轻快 , 1 汤匙 黄油 或者 人造黄油 , ¾
['tiːspuːn] [və'nɪlə] ,
teaspoon vanilla ,
茶匙 香草 ,

将 1 汤匙均质 Spry、1 汤匙黄油或人造黄油、¾ 茶匙香草精混合在一起。

[ænd; ənd] ¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .
and ¼ teaspoon salt .
和 ¼ 茶匙 盐 .

以及 ¼ 茶匙盐。

[biːt] [ɪn] ½ [kʌp] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] .
Beat in ½ cup sifted confectioners ' sugar .
打 在 ½ 杯子 筛过的 糖果商 - 糖 .

拌入 ½ 杯过筛的糖粉。

[ˌeɪ diː 'diː] , ['ɔːltərnətli] , 1½ [kʌps] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] [ænd; ənd][θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['skɔːldɪd]
Add , alternately , 1½ cups sifted confectioners ' sugar and 3 tablespoons scalded
添加 , 交替 , 1½ 杯子 筛过的 糖果商 - 糖 和 3 汤匙 烫伤
[laɪt] [kriːm] ,
light cream ,
光 奶油 ,

交替加入1½杯过筛的糖粉和3汤匙烫过的淡奶油，

['biːtɪŋ] [wel] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
beating well after each addition .
殴打 出色地 后 每个 添加 .

每次加料后都打得不错。

[jiːld] : ['frɔːstɪŋ] [fɔːr; fər][tɑːp][ænd; ənd][saɪdz][ʌv; əv][fɔːr] - [eks] 6½ - [eks] 2¾ - [loʊf] . -
Yield : frosting for top and sides of 4 ' x 6½ ' x 2¾ ' loaf . 13
屈服 : 糖霜 为了 顶部 和 侧面 的 4 - x 6½ - x 2¾ - 面包 . -

产量：可用于装饰 4 英寸 x 6½ 英寸 x 2¾ 英寸面包顶部和侧面的糖霜。13

[naʊ] [fɔːr; fər][ðə; ði][fʌn] !
Now for the fun !
现在 为了 这 乐趣 !

现在开始好玩的部分！

['frɔːstɪŋ] [tɪps]
Frosting Tips
糖霜 尖端

糖霜小贴士

[hɪr] [ɑːr; ər][ðə; ði] ['kraʊnɪŋ] ['tʌtʃɪz] — [ðə; ði]['sɪmp(ə)l] , ['iːzi] [weɪz] [tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː] ['glæmər] [tuː; tə]
Here are the crowning touches — the simple , easy ways to add glamour to
这里 是 这 加冕 触摸 — 这 简单的 , 简单的 方式 到 添加 魅力 到
[jʊr; jər] [keɪks]
your cakes
你的 蛋糕

以下是锦上添花之道——为你的蛋糕增添魅力的简单易行的方法。

[dɪ'zaɪnɪŋ] [ænd; ənd]['ɛksə,kju:tɪŋ][ə; eɪ] ['prɪti] ['dekəreɪtɪv] ['fɪnɪʃ] [fɔ:r; fər][ə; eɪ] ['hænsəm] [keɪk] [ɪz] [pjʊr]
Designing **and** **executing** **a** **pretty** **decorative** **finish** **for** **a** **handsome** **cake** **is** **pure**
设计 和 执行 一个 漂亮的 装饰性的 结束 为了 一个 英俊的 蛋糕 是 纯的
[fʌn] — [ænd; ənd]['sɜ:rt(ə)nli] [wɜ:rθ] [ðə; ði] ['trʌb(ə)l] [ɪn][ðə; ði]['ekstrə] ['pleʒər] [ðæt] [ˌaɪ 'ti:] ['gɪvz] .
fun **—** **and** **certainly** **worth** **the** **trouble** **in** **the** **extra** **pleasure** **that** **it** **gives** **.**
乐趣 — 和 当然 值得 这 麻烦 在 这 额外的 乐趣 那 它 给予 .

为漂亮的蛋糕设计和制作精美的装饰是一件非常有趣的事情——而且它带来的额外乐趣绝对值得付出这些努力。

[du:][ˌaɪ 'ti:] [wen] [ju:; jʊ][wəʊnt][bi:; bi] [dɪ'stɜ:rbd] [ænd; ənd] [rɪ'membər] ['plænɪŋ] [ɪz][hæf][ðə; ði]['bæt(ə)l] .
Do **it** **when** **you** **won't** **be** **disturbed** **and** **remember** **planning** **is** **half** **the** **battle** **.**
做 它 什么时候 你 惯于 是 不安 和 记住 规划 是 一半 这 战斗 .

选个不会被打扰的时候做，记住计划是成功的一半。

[ɪf] [ðə; ði][plæn][ɪz] [ɪ'læbərət] ,
If **the** **plan** **is** **elaborate** **,**
如果 这 计划 是 精心制作的 ,

如果计划很周密，

[drɔ:] [ˌaɪ 'ti:][ɑ:n]['peɪpər][fɜ:rst][ænd; ənd] [ðen] [mɑ:rk][ðə; ði][ɪm'pɔ:rt(ə)nt][spɑ:ts][wɪð; wɪθ] ['tu:θˌpɪks] [set]
draw **it** **on** **paper** **first** **and** **then** **mark** **the** **important** **spots** **with** **toothpicks** **set**
画 它 在 纸 第一的 和 然后 标记 这 重要的 地点 和 牙签 放
['laɪtli] [ɪn] [pleɪs] ['æftər][ðə; ði] [keɪk] [ɪz] ['frɔ:stɪd] .
lightly **in** **place** **after** **the** **cake** **is** **frosted** **.**
轻轻 在 地方 后 这 蛋糕 是 磨砂 .

先在纸上画出图案，然后在蛋糕抹好糖霜后，用牙签轻轻标记出重要位置。

[ðeɪ] [wɪl] [sɜ:rv] [æz; əz] [gaɪdz] [ænd; ənd] [ɪn'ʃʊr] ['i:v(ə)n] ['speɪsɪŋ] .
They **will** **serve** **as** **guides** **and** **insure** **even** **spacing** **.**
他们 将要 服务 作为 指南 和 保证 甚至 间距 .

它们将起到引导作用，确保间距均匀。

[bi:; bi] [ʃʊr] [keɪk] [ɪz] ['θɜ:rəli] [koʊld] ([si:] [ˌɪn'saɪd] [bæk] ['kʌvər]) [bɪ'fɔ:r] ['sta:tiŋ] [tu:; tə][frɔ:st] .
Be **sure** **cake** **is** **thoroughly** **cold** **(** **see** **inside** **back** **cover** **)** **before** **starting** **to** **frost** **.**
是 当然 蛋糕 是 彻底 寒冷的 (看 里面 后退 覆盖) 前 开始 到 霜 .

务必确保蛋糕完全冷却（见封底内页）后再开始抹糖霜。

[brʌʃ] [ɔ:f] [lu:s] [krʌmz] [ænd; ənd][trɪm] [ɔ:f]['oʊvər] - [braʊn] [ɔ:r] ['rægɪd] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] .
Brush **off** **loose** **crumbs** **and** **trim** **off** **over** **-** **browned** **or** **ragged** **edges** **.**
刷子 离开 松动的 面包屑 和 修剪 离开 超过 - 棕色 或者 破烂不堪 边缘 .

刷掉松散的面包屑，并修剪掉烤焦或参差不齐的边缘。

[hæv; həv][dekə'reiʃəns] ['redi] [tu:; tə][ju:z] .
Have **decorations** **ready** **to** **use** **.**
有 装饰 准备好 到 使用 .

准备好装饰品。

[haʊ] [tu:; tə][frɔ:st][ə; eɪ] [keɪk]
How **to** **frost** **a** **cake**
如何 到 霜 一个 蛋糕

如何给蛋糕抹糖霜

[fɔ:r; fər]['leɪər] [keɪks] : [tɜ:rn][ðə; ði]['bɑ:təm] ['leɪər][frʌm; frəm][ðə; ði] [ræk] ['ɑ:ntə][ðə; ði] [keɪk] [pleɪt] ,
For **layer** **cakes** **:** **Turn** **the** **bottom** **layer** **from** **the** **rack** **onto** **the** **cake** **plate** **,**
为了 层 蛋糕 : 转动 这 底部 层 从 这 架子 到 这 蛋糕 盘子 ,

对于多层蛋糕：将最底层的蛋糕层从冷却架上翻转到蛋糕盘上，

['bɑ:təm] [saɪd] [ʌp] , [ænd; ənd] [spred] [sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] ['frɔ:stɪŋ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['spætʃələ] ['i:vnli]
bottom **side** **up** **,** **and** **spread** **some** **of** **the** **frosting** **with** **a** **spatula** **evenly**
底部 边 向上 , 和 传播 一些 的 这 糖霜 和 一个 抹刀 均匀地
['oʊvər][ðə; ði] ['sɜ:rfɪs] .
over **the** **surface** **.**
超过 这 表面 .

底部朝上，用抹刀将一些糖霜均匀地涂抹在表面。

[tɑːp][ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ðə; ði]['sekənd] ['leɪər] , ['bɑːtəm] [saɪd] [daʊn] , [wɪð; wɪθ]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz]['iːv(ə)n] .

Top	**it**	**with**	**the**	**second**	**layer**	**,**	**bottom**	**side**	**down**	**,**	**with**	**edges**	**even**	**.**
顶部	它	和	这	第二	层	,	底部	边	向下	,	和	边缘	甚至	.

将第二层材料底面朝下，放在上面，边缘要对齐。

[frɔːst] [saɪdz] [ʌv; əv] [keɪk] [fɜːrst] ,

Frost	**sides**	**of**	**cake**	**first**	**,**
霜	侧面	的	蛋糕	第一的	,

先给蛋糕侧面抹上糖霜，

['juːzɪŋ] [laɪt] [ʌp] - [ænd; ənd] - [daʊn] [stroʊks] [ænd; ənd] ['brɪŋɪŋ] [ðə; ði] ['frɔːstɪŋ] [ʌp][ænd; ənd][dʒʌst]

using	**light**	**up**	**-**	**and**	**-**	**down**	**strokes**	**and**	**bringing**	**the**	**frosting**	**up**	**and**	**just**
使用	光	向上	-	和	-	向下	笔画	和	带来	这	糖霜	向上	和	只是

['oʊvər][ðə; ði][tɑːp][rɪm][ʌv; əv][ðə; ði] [keɪk] .

over	**the**	**top**	**rim**	**of**	**the**	**cake**	**.**
超过	这	顶部	轮缘	的	这	蛋糕	.

用轻柔的上下笔触，将糖霜抹到蛋糕顶部边缘上方。

[paɪl][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ['frɔːstɪŋ] [ɑːn][tɑːp][ænd; ənd] [spred] [aʊt][tuː; tə][rɪm] ,

Pile	**the**	**remaining**	**frosting**	**on**	**top**	**and**	**spread**	**out**	**to**	**rim**	**,**
桩	这	其余的	糖霜	在	顶部	和	传播	出去	到	轮缘	,

将剩余的糖霜堆在顶部并抹匀至杯口。

['meɪkɪŋ] ['greɪsf(ə)l][swɜːrlz][ɔːr][sɔːft] ['rɪdʒɪz] [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] [taɪp] [ʌv; əv] ['frɔːstɪŋ] .

making	**graceful**	**swirls**	**or**	**soft**	**ridges**	**according**	**to**	**the**	**type**	**of**	**frosting**	**.**
制作	优美	漩涡	或者	柔软的	山脊	根据	到	这	类型	的	糖霜	.

根据糖霜的类型，做出优美的漩涡或柔和的波纹。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['sev(ə)n] - ['mɪnɪt] ['frɔːstɪŋ] ,

With	**a**	**seven**	**-**	**minute**	**frosting**	**,**
和	一个	七	-	分钟	糖霜	,

只需七分钟即可完成糖霜装饰，

[ə'træktɪv] ['lɪt(ə)l] [piːks] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [baɪ] ['lɪftɪŋ] [ðə; ði] ['frɔːstɪŋ] ['dʒentli][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]

attractive	**little**	**peaks**	**can**	**be**	**made**	**by**	**lifting**	**the**	**frosting**	**gently**	**with**	**a**
吸引人的	小的	高峰	能	是	制成	经过	举重	这	糖霜	轻轻地	和	一个

['spætʃələ] .

spatula	**.**
抹刀	.

用抹刀轻轻挑起糖霜，就能做出漂亮的小尖峰。

[fɔːr; fər]['sɜːrt(ə)n] [taɪps] [ʌv; əv] [ˌdekə'reɪʃn] , [laɪk] ['letərɪŋ] , [ə; eɪ] [smuːð] ['frɔːstɪd] [tɑːp][ɪz][best] .

For	**certain**	**types**	**of**	**decoration**	**,**	**like**	**lettering**	**,**	**a**	**smooth**	**frosted**	**top**	**is**	**best**	**.**
为了	肯定	类型	的	装饰	,	喜欢	字母	,	一个	光滑的	磨砂	顶部	是	最好的	.

对于某些类型的装饰，例如字母，光滑的磨砂表面是最佳选择。

[ə'vɔɪd] “ ['putərɪŋ] ” [wɪð; wɪθ] ['frɔːstɪŋ] , [æz; əz] [ˌəʊvə'wɜːkɪŋ] ['ruːɪnz][ɪts] [ə'pɪrəns] .

Avoid	**“**	**puttering**	**”**	**with**	**frosting**	**,**	**as**	**overworking**	**ruins**	**its**	**appearance**	**.**
避免	“	推杆	”	和	糖霜	,	作为	过度劳累	废墟	它是	外貌	.

避免对糖霜进行“反复揉捏”，因为过度揉捏会破坏其外观。

[fɔːr; fər] [tuːb] [ɔːr][loʊf] [keɪk] : [pleɪs] [keɪk] [tɑːp][ɔːr] ['bɑːtəm] [saɪd] [ʌp] , [æz; əz] [prɪ'fɜːrd] .

For	**tube**	**or**	**loaf**	**cake**	**:**	**Place**	**cake**	**top**	**or**	**bottom**	**side**	**up**	**,**	**as**	**preferred**	**.**
为了	管子	或者	面包	蛋糕	:	地方	蛋糕	顶部	或者	底部	边	向上	,	作为	首选	.

对于管状蛋糕或条状蛋糕：根据个人喜好，将蛋糕顶部或底部朝上放置。

[frɔːst] [saɪdz] , [ðen] [tɑːp] , ['fɑːloʊɪŋ] [səˈdʒestʃənz][fɔːr; fər] ['frɔːstɪŋ] ['leɪər] [keɪks] .

Frost	**sides**	**,**	**then**	**top**	**,**	**following**	**suggestions**	**for**	**frosting**	**layer**	**cakes**	**.**
霜	侧面	,	然后	顶部	,	下列的	建议	为了	糖霜	层	蛋糕	.

先给蛋糕侧面抹上糖霜，再给顶部抹上糖霜，按照多层蛋糕的糖霜装饰方法进行操作。

[tuː; tə][əˈdɔːrn][ðə; ði][ˈfrɔːstɪd] [keɪk]

To	adorn	the	frosted	cake
到	装饰	这	磨砂	蛋糕

为了装饰糖霜蛋糕

[fɔːr; fər] [ˈdekəreɪtɪŋ] , [juːz] [gʊd] - [tuː; tə] - [iːt] [ɪnˈgriːdiənts] , [ˈtʃoʊzn] [tuː; tə][goʊ][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [keɪk]

For	decorating	,	use	good	-	to	-	eat	ingredients	,	chosen	to	go	with	the	cake
为了	装饰	,	使用	好的	-	到	-	吃	原料	,	选定	到	去	和	这	蛋糕

[ɪn][ˈkʌlər] , [ˈtekstʃər] , [ænd; ənd] [ˈkærəktər] .

in	color	,	texture	,	and	character	.
在	颜色	,	质地	,	和	特点	.

装饰时，选用可食用的食材，并挑选在颜色、质地和风格上与蛋糕相配的食材。

[let] [ðə; ði][dekəˈreiʃəns][biː; bi][ˈsɪmp(ə)l][bʌt; bət][ɑːrˈtɪstɪk][ænd; ənd][ɪˈfektɪv; əˈfektɪv] .

Let	the	decorations	be	simple	but	artistic	and	effective	.
让	这	装饰	是	简单的	但	艺术	和	有效的	.

装饰要简洁但富有艺术感和效果。

[fɔːr; fər][ɪgˈzæmp(ə)l] , [ðə; ði] [ɪnˈgriːdiənts] [ˈkɑːmənli] [faʊnd] [ɪn][ðə; ði] [ˈkɪtʃɪn] [ˈkʌbərd] [meɪk]

For	example	,	the	ingredients	commonly	found	in	the	kitchen	cupboard	make
为了	例子	,	这	原料	通常	成立	在	这	厨房	橱柜	制作

[ˈbjuːtɪf(ə)l] [dekəˈreiʃəns] [wen] [juːst] [kəˈrektli] . -

beautiful	decorations	when	used	correctly	.	14
美丽的	装饰	什么时候	用过的	正确	.	-

例如，厨房橱柜里常见的食材，如果运用得当，就能做出漂亮的装饰品。[14]

[ˈkoʊkənʌt] — [fɔːr; fər][æn; ən][ɔːl] - [ˈoʊvər][ˈsprɪŋk(ə)l][ʌv; əv][ˈkoʊkənʌt] , [juːz][ðə; ði] [kænd] [mɔɪst]

Coconut	—	For	an	all	-	over	sprinkle	of	coconut	,	use	the	canned	moist
椰子	—	为了	一个	全部	-	超过	撒	的	椰子	,	使用	这	罐装	潮湿

[ˈʃrɛdəd, ˈʃrɛdɪd][ˈkoʊkənʌt][wɪð; wɪθ] [lɔːŋ] [ˈglɪsnɪŋ] [waɪt] [ʃredz] .

shredded	coconut	with	long	glistening	white	shreds	.
碎	椰子	和	长的	闪闪发光	白色的	碎屑	.

椰丝——想要均匀地撒上椰丝，可以使用罐装的湿润椰丝，这种椰丝是长长的、闪亮的白色丝状物。

[pæt][ˌaɪ ˈtiː][ɑːn] [waɪl] [ðə; ði] [ˈfrɔːstɪŋ] [ɪz] [stɪl] [sɔːft] .

Pat	it	on	while	the	frosting	is	still	soft	.
拍	它	在	尽管	这	糖霜	是	仍然	柔软的	.

趁糖霜还软的时候轻轻拍上去。

[tuː; tə][tɪnt] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][fjuː][drɑːps][ʌv; əv] [fuːd] [ˈkʌlərɪŋ] ,

To	tint	,	add	a	few	drops	of	food	coloring	,
到	着色	,	添加	一个	很少	滴	的	食物	染色	,

要调色，加入几滴食用色素。

[ðen] [rʌb] [bɪˈtwiːn] [ðə; ði][pɑːmz][ʌv; əv][ðə; ði][hændz][tuː; tə]['kʌlər][ˌaɪ ˈtiː] ['iːvnli] .

then	rub	between	the	palms	of	the	hands	to	color	it	evenly	.
然后	擦	之间	这	棕榈树	的	这	双手	到	颜色	它	均匀地	.

然后将其在手掌间揉搓，使其均匀上色。

[fɔːr; fər][ə; eɪ] ['reɪnboʊ] [ɪ'fekt] , [tɪnt] ['seprət] [lɑːts][ʌv; əv]['koʊkənʌt][pɪŋk] , [griːn] , ['jeloʊ] , [ænd; ənd]

For	a	rainbow	effect	,	tint	separate	lots	of	coconut	pink	,	green	,	yellow	,	and
为了	一个	彩虹	影响	,	着色	分离	很多	的	椰子	粉色的	,	绿色的	,	黄色的	,	和

['vaɪələt] ,

violet	,
紫色	,

为了营造彩虹效果，分别将大量的椰子粉色、绿色、黄色和紫色颜料调成不同的颜色。

[ænd; ənd] [ðen] [mɪks][ðem; ðəm] .

and	then	mix	them	.
和	然后	混合	他们	.

然后将它们混合在一起。

[tuː; tə] [tɪnt] [ænd; ənd] ['fleɪvər] ,

To	tint	and	flavor	,
到	着色	和	味道	,

着色和调味

[rʌb] [wʌn] [kʌp] ['koʊkənʌt] [wɪð; wɪθ] [eɪt] [faɪn] - [kʌt] [ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ] ['tʃeriːz] [ɔːr] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði]

rub	1	cup	coconut	with	8	fine	-	cut	maraschino	cherries	or	with	the
擦	1	杯子	椰子	和	8	美好的	-	切	樱桃酒	樱桃	或者	和	这

['greɪtɪd] [raɪnd] [ʌv; əv] [wʌn] ['ɔrɪndʒ] .

grated	rind	of	1	orange	.
磨碎的	果皮	的	1	橙子	.

将 1 杯椰子与 8 颗切碎的樱桃或 1 个橙子的磨碎的橙皮摩擦。

[fɔːr; fər] [sʌm; səm] [keɪks] , ['goʊldən] ['toʊstɪd] ['koʊkənʌt] [ɪz] [ɪ'fektɪv; ə'fektɪv] .

For	some	cakes	,	golden	toasted	coconut	is	effective	.
为了	一些	蛋糕	,	金的	烤过的	椰子	是	有效的	.

对于某些蛋糕来说，烤至金黄的椰丝效果很好。

[tuː; tə] [toʊst] ['koʊkənʌt] , [spred] [ə; eɪ] [θɪn] ['leɪər] [ɪn] [ə; eɪ] ['ʃæloʊ] [pæn] ,

To	toast	coconut	,	spread	a	thin	layer	in	a	shallow	pan	,
到	吐司	椰子	,	传播	一个	薄的	层	在	一个	浅的	平底锅	,

烤椰丝的方法是：将椰丝薄薄地铺在浅烤盘上，

[toʊst] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .) [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] ['delɪkət] [braʊn] , ['stɜːrɪŋ] ['ɔːf(ə)n] [tuː; tə] [toʊst]

toast	in	moderate	oven	(	350°F	.	)	until	a	delicate	brown	,	stirring	often	to	toast
吐司	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)	直到	一个	精美的	棕色的	,	搅拌	经常	到	吐司

['iːvnli] .

evenly	.
均匀地	.

在中等温度（350°F）的烤箱中烘烤至呈浅棕色，经常搅拌以使其均匀烘烤。

{ ['dekəreɪtɪd] [keɪk] ['frɔːstɪŋ] }

{	decorated	cake	frosting	}
{	装饰	蛋糕	糖霜	}

蛋糕上的糖霜

['tʃɔːklət] — ['straɪkɪŋ] [ɪ'fekts] [kæn; kən] [biː; bi] [əb'teɪnd] [ɑːn] [ə; eɪ] ['frɔːstɪd] [keɪk] [wɪð; wɪθ] [meltid]

Chocolate	—	Striking	effects	can	be	obtained	on	a	frosted	cake	with	melted
巧克力	—	引人注目	效果	能	是	获得	在	一个	磨砂	蛋糕	和	融化

['tʃɔːklət] ([siː] [də'rekʃ(ə)nz] [fɔːr; fər] ['tʃɔːklət] ['ræptʃər] [keɪk] ,

chocolate	(	see	directions	for	Chocolate	Rapture	Cake	,
巧克力	(	看	方向	为了	巧克力	狂喜	蛋糕	,

巧克力——在糖霜蛋糕上淋上融化的巧克力，可以产生惊艳的效果（参见巧克力狂喜蛋糕的制作方法）。

[piː] . [wʌn]) .

p	.	1	)	.
p	.	1	)	.

第 1 页）。

[fɔːr; fər] ['dekəreɪtɪv] ['drɪbəlz] [ɔːr] ['letərɪŋ] , [melt] [tə'geðər] ['oʊvər] [hɑːt] ['wɔːtər] ½ [ɑːz] .

For	decorative	dribbles	or	lettering	,	melt	together	over	hot	water	½	oz	.
为了	装饰性的	运球	或者	字母	,	熔化	一起	超过	热的	水	½	盎司	.

如果要制作装饰性滴状物或字母，将 ½ 盎司的液体在热水中融化。

[ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət] [ænd; ənd] ½ ['tiːspuːn] [spraɪ] .

unsweetened	chocolate	and	½	teaspoon	Spry	.
无糖	巧克力	和	½	茶匙	轻快	.

无糖巧克力和 ½ 茶匙 Spry。

[kuːl] [bɪ'fɔːr] ['juːzɪŋ] .

Cool	before	using	.
凉爽的	前	使用	.

冷却后再使用。

[fɔːr; fər] [ɪˈnʌf] [ˈtʃɔːklət] [tuː; tə][ˈkʌvər][ðə; ði][ɪnˈtaɪər][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði] [keɪk] [ænd; ənd][let][ˌaɪ ˈtiː][drɪp]

For	enough	chocolate	to	cover	the	entire	top	of	the	cake	and	let	it	drip
为了	足够的	巧克力	到	覆盖	这	全部的	顶部	的	这	蛋糕	和	让	它	滴

[daʊn] [ðə; ði][saɪdz][ɪn] [ˈɪntrəstɪŋ] [ˈaɪsək(ə)l] [fɔrˈmeɪʃənz] ,

down	the	sides	in	interesting	icicle	formations	,
向下	这	侧面	在	有趣的	冰柱	阵型	,

为了用足够的巧克力覆盖整个蛋糕顶部，并让巧克力顺着蛋糕侧面滴落，形成有趣的冰柱形状，

[ˈdʌb(ə)l] [ðiːz] [ˈkwɑːntətiz] .

double	these	quantities	.
双倍的	这些	数量	.

这些数量翻倍。

[meltid] [ˈtʃɔːklət] [kæn; kən][ˈɔːlsoʊ][biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] [ˈletərɪŋ] [æz; əz][ɪn] “ [ˈhæpi] [ˈbɜːrθdeɪ] ”

Melted	chocolate	can	also	be	used	for	lettering	as	in	“	Happy	Birthday	”
融化	巧克力	能	还	是	用过的	为了	字母	作为	在	“	快乐的	生日	”

[ˈtriːtmənt] .

treatment	.
治疗	.

融化的巧克力也可以用来写字，例如写上“生日快乐”字样。

[waɪt] [ˈfrɔːstɪŋ] [ɔːr] [ˈdelɪkətli] [ˈtɪntɪd] [pɪŋk][ɔːr] [griːn] [mɪnt] [ˈfrɔːstɪŋ] [ɑːr; ər] [ɪˈspeʃəli] [ˈprɪti]

White	frostings	or	delicately	tinted	pink	or	green	mint	frostings	are	especially	pretty
白色的	糖霜	或者	轻柔地	有色	粉色的	或者	绿色的	薄荷	糖霜	是	尤其	漂亮的

[wɪð; wɪθ][meltid] [ˈtʃɔːklət] [dekəˈreiʃəns] .

with	melted	chocolate	decorations	.
和	融化	巧克力	装饰	.

白色糖霜或淡粉色或淡绿色薄荷糖霜搭配融化的巧克力装饰，尤其漂亮。

[ˌhæloʊˈiːn] [blæk] [kæts][ɔːr] [ˈwɪtʃɪz] [fɔːr; fər][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ə; eɪ] [ˈfrɔːstɪd] [keɪk] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd]

Halloween	black	cats	or	witches	for	the	top	of	a	frosted	cake	can	be	made
万圣节	黑色的	猫	或者	女巫	为了	这	顶部	的	一个	磨砂	蛋糕	能	是	制成

[æz; əz] [ˈfɑːloʊz] :

as	follows	:
作为	跟随	:

万圣节黑猫或女巫的装饰可以按以下步骤制作，用于点缀糖霜蛋糕：

[drɔː] [ɔːr] [treɪs] [æn; ən] [ˈaʊtlaɪn] [ʌv; əv][ðə; ði] [dɪˈzaɪrd] [ʃeɪp] [ɑːn] [wækst] [ˈpeɪpər] ,

Draw	or	trace	an	outline	of	the	desired	shape	on	waxed	paper	,
画	或者	痕迹	一个	大纲	的	这	想要的	形状	在	打蜡	纸	,

在蜡纸上画出或描出所需形状的轮廓，

[fɪl] [ɪn][ðə; ði][ˈaʊtlaɪn][wɪð; wɪθ][meltid] [ˈtʃɔːklət] .

fill	in	the	outline	with	melted	chocolate	.
充满	在	这	大纲	和	融化	巧克力	.

用融化的巧克力填满轮廓。

[pʊt][ɪn][rɪˈfrɪdʒəreɪtər][tuː; tə] [ˈhɑːrdn] , [ˈluːs(ə)n][frʌm; frəm][ˈpeɪpər] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ɑːn] [keɪk] .

Put	in	refrigerator	to	harden	,	loosen	from	paper	,	and	place	on	cake	.
放	在	冰箱	到	硬化	,	松开	从	纸	,	和	地方	在	蛋糕	.

放入冰箱冷藏至变硬，从纸上取下，放在蛋糕上。

[meɪk] [ˈʌðər] [dɪˈzaɪnz] [ˈsɪmələrli] .

Make	other	designs	similarly	.
制作	其他	设计	相似地	.

以类似方式设计其他图案。

{ [ˈdekəreɪtɪd] [keɪk] [ˈfrɔːstɪŋ] }

{	decorated	cake	frosting	}
{	装饰	蛋糕	糖霜	}

蛋糕上的糖霜

[ə; eɪ]['leɪsi] ['fɪlɪgri:] [ɪ'fekt] [kæn; kən][bi:; bi] [meɪd] [ɑ:n][ə; eɪ] [waɪt] - ['frɔ:stɪd] [keɪk] [æz; əz] ['fɑ:loʊz] : [melt]

A	lacy	filigree	effect	can	be	made	on	a	white	-	frosted	cake	as	follows	:	Melt
一个	蕾丝	丝细工	影响	能	是	制成	在	一个	白色的	-	磨砂	蛋糕	作为	跟随	:	熔化

½ [ɑ:z] .

½	oz	.
½	盎司	.

在白色糖霜蛋糕上制作蕾丝花纹效果的方法如下：融化 ½ 盎司。

['tʃɔ:klət] [wɪð; wɪθ] ½ ['ti:spu:n] [spraɪ] .

chocolate	with	½	teaspoon	Spry	.
巧克力	和	½	茶匙	轻快	.

巧克力加半茶匙 Spry。

[mɑ:rk][faɪv] ['sɜ:rkl] [ə'raʊnd] [tɑ:p][ʌv; əv] [keɪk] [ænd; ənd] [pɔ:r] [ɪn] ['tʃɔ:klət] .

Mark	5	circles	around	top	of	cake	and	pour	in	chocolate	.
标记	5	界	大约	顶部	的	蛋糕	和	倒	在	巧克力	.

在蛋糕顶部画5个圆圈，然后倒入巧克力。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['pɔɪntɪd] [naɪf] , [meɪk] [eɪt] ['i:vnli] [speɪst] [stroʊks] [tɔ:rd] [ðə; ði] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði]

With	a	pointed	knife	,	make	8	evenly	spaced	strokes	toward	the	edge	of	the
和	一个	尖	刀	,	制作	8	均匀地	间隔	笔画	朝向	这	边缘	的	这

[keɪk] ,

cake	,
蛋糕	,

用尖刀在蛋糕边缘均匀地划8刀，

[ðen] [bɪ'twi:n] [ðem; ðəm] [meɪk] [eɪt] ['ʌpwərd] [stroʊks] [tɔ:rd] [ðə; ði] ['sentər] , [tu:; tə] [get] [web] [ɪ'fekt] (

then	between	them	make	8	upward	strokes	toward	the	center	,	to	get	web	effect	(
然后	之间	他们	制作	8	向上	笔画	朝向	这	中心	,	到	得到	网站	影响	(

[si:] [ˌɪlə'streɪʃ(ə)n]) .

see	illustration	)	.
看	插图	)	.

然后，在它们之间向上画 8 笔，朝中心画，以获得网状效果（见图示）。

[θɪn] [kə:lz] [ɔ:r] ['ʃeɪvɪŋz] [ʌv; əv] ['sweitənd] [ɔ:r] [ˌʌn'swi:tnd] ['tʃɔ:klət] [meɪk] ['ɪntrəstɪŋ]

Thin	curls	or	shavings	of	sweetened	or	unsweetened	chocolate	make	interesting
薄的	卷发	或者	刨花	的	加糖	或者	无糖	巧克力	制作	有趣的

[ˌdekə'reɪʃn] .

decoration	.
装饰	.

细细的巧克力卷或巧克力屑（无论加糖还是不加糖）都是有趣的装饰。

[ðeɪ] [kæn; kən][bi:; bi] [meɪd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['vedʒtəb(ə)l] ['pi:lər] [ɔ:r][ə; eɪ] [ʃɑ:rp] [naɪf] .

They	can	be	made	with	a	vegetable	peeler	or	a	sharp	knife	.
他们	能	是	制成	和	一个	蔬菜	削皮器	或者	一个	锋利的	刀	.

可以用削皮器或锋利的刀来制作。

[ˌsemi'swi:t; ˌsemaɪ'swi:t] ['tʃɔ:klət] ['bɪts][kæn; kən][bi:; bi] [ju:st] [æz; əz] [pʊʃ] - ['ɪnz, 'aɪ'ɛ'nɛs][ɑ:n][ə; eɪ][sɔ:ft]

Semisweet	chocolate	bits	can	be	used	as	push	-	ins	on	a	soft
半甜	巧克力	比特	能	是	用过的	作为	推	-	保险	在	一个	柔软的

['frɔ:stɪŋ] [tu:; tə][fɔ:rm] ['letərz] [ɔ:r] [dɪ'zaɪnz] .

frosting	to	form	letters	or	designs	.
糖霜	到	形式	信件	或者	设计	.

半甜巧克力碎可以作为装饰物按压在软糖霜上，形成字母或图案。

[nʌts] — [ju:z] ['pɜ:rfɪkt] ['wɔ:lnʌt][ɔ:r][pɪ'kɑ:n] [hævz] [fɔ:r; fər] ['meɪkɪŋ] ['ɪntrəstɪŋ] ['pætərn] [ɑ:n] ['frɔ:stɪd]

Nuts	—	Use	perfect	walnut	or	pecan	halves	for	making	interesting	patterns	on	frosted
坚果	—	使用	完美的	核桃	或者	胡桃	一半	为了	制作	有趣的	图案	在	磨砂

[keɪks] ,

cakes	,
蛋糕	,

坚果——用完美的核桃或山核桃半颗来装饰糖霜蛋糕，做出有趣的图案。

['presɪŋ] [ðem; ðəm][ɪn] [waɪl] [ðə; ði] ['frɔ:stɪŋ] [ɪz][sɔ:ft] .

pressing	**them**	**in**	**while**	**the**	**frosting**	**is**	**soft**	**.**
紧迫	他们	在	尽管	这	糖霜	是	柔软的	.

趁糖霜还软的时候把它们按进去。

[nʌts] [kæn; kən][bi:; bi] [tɪpt] [ɔ:r] ['tɪltɪd] ['ɪntu:] ['frɔ:stɪŋ] [wɪð; wɪθ][ɑ:r'tɪstɪk] [ɪ'fekt] .

Nuts	**can**	**be**	**tipped**	**or**	**tilted**	**into**	**frosting**	**with**	**artistic**	**effect**	**.**
坚果	能	是	倾斜	或者	斜	进入	糖霜	和	艺术	影响	.

可以将坚果倾斜或撒入糖霜中，以达到艺术效果。

[fɔ:r; fər] ['meɪkɪŋ] [nʌt] ['bɔ:rdərz] , [laɪnz] , [ɔ:r] [dɪ'zaɪnz] , [kʌt] [ðə; ði] [nʌts] [ɪn] ['pi:sɪz] ;

For	**making**	**nut**	**borders**	**,**	**lines**	**,**	**or**	**designs**	**,**	**cut**	**the**	**nuts**	**in**	**pieces**	**;**
为了	制作	坚果	边界	,	线条	,	或者	设计	,	切	这	坚果	在	件	;

要制作坚果边框、线条或图案，请将坚果切成小块；

[du:][nɑ:t] [tʃɑ:p] [ðə; ði] [nʌts] [æz; əz] [ðɪs] [meɪks] [ˌʌnə'træktɪv] “ [dʌst] .

do	**not**	**chop**	**the**	**nuts**	**as**	**this**	**makes**	**unattractive**	**“**	**dust**	**.**
做	不是	劈	这	坚果	作为	这	制作	不吸引人	“	灰尘	.

不要把坚果切碎，因为这会产生难看的“粉末”。

” [brə'zɪl] [nʌts] [kæn; kən][bi:; bi] “ [kɜ:rld] ” [baɪ] ['sɔ:fnɪŋ] [ðem; ðəm][fɜ:rst][ɪn][hɑ:t]['wɔ:tər] ,

”	**Brazil**	**nuts**	**can**	**be**	**“**	**curled**	**”**	**by**	**softening**	**them**	**first**	**in**	**hot**	**water**	**,**
”	巴西	坚果	能	是	“	卷曲	”	经过	软化	他们	第一的	在	热的	水	,

“巴西坚果可以先用热水软化，然后卷曲起来。”

[ðen] ['kʌtɪŋ] [ɪn] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɔ:r] “ [kə:lz] .

then	**cutting**	**in**	**very**	**thin**	**slices**	**or**	**“**	**curls**	**.**
然后	切割	在	非常	薄的	切片	或者	“	卷发	.

然后切成非常薄的片或“卷”。

” [blæntʃt] ['ɑ:məndz] [kæn; kən][bi:; bi] [ju:st] for15

”	**Blanched**	**almonds**	**can**	**be**	**used**	**for15**
”	焯水	杏仁	能	是	用过的	for15

“去皮杏仁可用于15

['meɪkɪŋ] ['pætərn] ; ['sprɪŋklz] [ʌv; əv] ['toʊstɪd] ['slɪvərd] ['ɑ:məndz] [ɑ:r; ər] [ə'træktɪv] [ɑ:n] [beɪʒ] -

making	**patterns**	**;**	**sprinkles**	**of**	**toasted**	**slivered**	**almonds**	**are**	**attractive**	**on**	**beige**	**-**
制作	图案	;	糖屑	的	烤过的	切片	杏仁	是	吸引人的	在	浅褐色的	-

['kʌlərd] ['frɔ:stɪŋ] .

colored	**frostings**	**.**
有色	糖霜	.

用烤杏仁片点缀米色糖霜，可以做出漂亮的图案，非常吸引人。

['sprɪŋklɪŋ] [ðə; ði] [saɪdz] [ʌv; əv] [ðə; ði] [keɪk] [wɪð; wɪθ] [tʃɑ:pt] [nʌts] ['gɪvz] [æn; ən] [ə'træktɪv] ['fɪnɪʃ] .

Sprinkling	**the**	**sides**	**of**	**the**	**cake**	**with**	**chopped**	**nuts**	**gives**	**an**	**attractive**	**finish**	**.**
洒	这	侧面	的	这	蛋糕	和	切碎	坚果	给予	一个	吸引人的	结束	.

在蛋糕侧面撒上碎坚果，可以使其外观更加美观。

{ ['dekəreɪtɪd] [keɪk] ['frɔ:stɪŋ] }

{	**decorated**	**cake**	**frosting**	**}**
{	装饰	蛋糕	糖霜	}

蛋糕上的糖霜

[fru:ts] [ænd; ənd] [pi:lz] — [fru:ts] ([kænd] , ['kændid] , [draɪd] , [ɔ:r] [freʃ]) [kæn; kən][bi:; bi] [ju:st]

Fruits	**and**	**Peels**	**—**	**Fruits**	**(**	**canned**	**,**	**candied**	**,**	**dried**	**,**	**or**	**fresh**	**)**	**can**	**be**	**used**
水果	和	果皮	—	水果	(	罐装	,	脯	,	干燥	,	或者	新鲜的	)	能	是	用过的

['endləsli] .

endlessly	**.**
不休	.

水果和果皮——水果（罐装的、蜜饯的、干制的或新鲜的）用途无穷无尽。

[ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ] ['tʃeriːz] [ɑːr; ər] [ɪ'speʃəli] [gʊd] [fɔːr; fər] ['væləntaɪn] , ['hɑːlədeɪ] , [ɔːr]['pɑːrti]
Maraschino **cherries** **are** **especially** **good** **for** **Valentine** **,** **holiday** **,** **or** **party**
樱桃酒 樱桃 是 尤其 好的 为了 情人节 , 假期 , 或者 派对
[keɪks] .
cakes **.**
蛋糕 .

马拉斯奇诺樱桃特别适合用于情人节、节日或派对蛋糕。

['tʃeri] [hævz] [kæn; kən][biː; bi][kʌt][tuː; tə][rɪ'zemb(ə)l] ['hɑːrts] [ɔːr] ['flaʊərz] ,
Cherry **halves** **can** **be** **cut** **to** **resemble** **hearts** **or** **flowers** **,**
樱桃 一半 能 是 切 到 类似 心 或者 花朵 ,

樱桃可以切成两半，形状可以是心形或花朵形。

[ðen] [pleɪst] [ə'raʊnd][ðə; ði][rɪm][ʌv; əv][ə; eɪ]['frɔːstɪd] [keɪk] .
then **placed** **around** **the** **rim** **of** **a** **frosted** **cake** **.**
然后 放置 大约 这 轮缘 的 一个 磨砂 蛋糕 .

然后将其放置在抹好糖霜的蛋糕边缘。

['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] ['tʃeri] ['slaɪsɪz][kæn; kən][biː; bi] [ə'reɪndʒd] [tuː; tə][fɔːrm] [ə'træktɪv] [pɔin'setiəz] .
Lengthwise **cherry** **slices** **can** **be** **arranged** **to** **form** **attractive** **poinsettias** **.**
纵向 樱桃 切片 能 是 安排 到 形式 吸引人的 一品红 .

将樱桃切片纵向排列，可以拼成漂亮的圣诞红。

['paɪnæp(ə)l][kæn; kən][biː; bi] ['tɪntɪd] [wɪð; wɪθ] [fuːd] ['kʌlərɪŋ] ,
Pineapple **can** **be** **tinted** **with** **food** **coloring** **,**
菠萝 能 是 有色 和 食物 染色 ,

菠萝可以用食用色素染色。

[ɔːr][kʌt][ʌp][ænd; ənd] [ə'reɪndʒd] [ɪn]['sɪmp(ə)l] ['pætərn] [wɪð; wɪθ] [griːn] ['sɪtrən] ; [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] ,
or **cut** **up** **and** **arranged** **in** **simple** **patterns** **with** **green** **citron** **;** **crushed** **pineapple** **,**
或者 切 向上 和 安排 在 简单的 图案 和 绿色的 香橼 ; 碎 菠萝 ,

或者切成小块，与青柠一起摆成简单的图案；碎菠萝，

['sɪtrən] , [ænd; ənd] ['ɔrɪndʒ] [piːl] [kæn; kən][biː; bi] [juːst] [tuː; tə] [meɪk] [æn; ən][ʌn'juːʒuəl] “ ['flaʊər] [leɪ] ” (
citron **,** **and** **orange** **peel** **can** **be** **used** **to** **make** **an** **unusual** **“** **flower** **lei** **”** **(**
香橼 , 和 橙子 果皮 能 是 用过的 到 制作 一个 异常 “ 花 雷 ” (
[piː] . [naɪn]) .
p **.** **9** **)** **.**
p . 9) .

香橼和橙皮可以用来制作一种不寻常的“花环”(第 9 页)。

[æt; ət] ['krɪsməstaɪm] ,
At **Christmastime** **,**
在 圣诞节 ,

圣诞节期间，

['tʃɑːrmɪŋ] ['hɑːli] [riθs] [ænd; ənd] ['krɪsməs] [triːz] [kæn; kən][biː; bi] ['fæʃnd] [ɑːn]['frɔːstɪd] [keɪks]
charming **holly** **wreaths** **and** **Christmas** **trees** **can** **be** **fashioned** **on** **frosted** **cakes**
迷人 冬青 花圈 和 圣诞节 树木 能 是 造型 在 磨砂 蛋糕
[wɪð; wɪθ]['bɪts][ʌv; əv] [red] [ænd; ənd] [griːn] ['tʃeriːz] [ænd; ənd] [griːn] ['sɪtrən] .
with **bits** **of** **red** **and** **green** **cherries** **and** **green** **citron** **.**
和 比特 的 红色的 和 绿色的 樱桃 和 绿色的 香橼 .

在糖霜蛋糕上，可以用红樱桃、绿樱桃和青柠片装饰，做成迷人的冬青花环和圣诞树。

['sɪtrən][kæn; kən][biː; bi] ['kʌlərd] [braɪt] [griːn] [wɪð; wɪθ] [griːn] ['kʌlərɪŋ] .
Citron **can** **be** **colored** **bright** **green** **with** **green** **coloring** **.**
香橼 能 是 有色 明亮的 绿色的 和 绿色的 染色 .

用绿色染料可以将香橼染成亮绿色。

['striːməz] [ʌv; əv][faɪn] - [kʌt] [deɪts] , [fɪgz] , [ɔːr]['reɪzɪnz][ɑːr; ər] ['prɪti] [ɑːn][sʌm; səm]['frɔːstɪd] [keɪks] ,
Streamers **of** **fine** **-** **cut** **dates** **,** **figs** **,** **or** **raisins** **are** **pretty** **on** **some** **frosted** **cakes** **,**
主播 的 美好的 - 切 日期 , 无花果 , 或者 葡萄干 是 漂亮的 在 一些 磨砂 蛋糕 ,

在一些糖霜蛋糕上点缀一些切成细丝的枣子、无花果或葡萄干，看起来很漂亮。

[ɔːr] ['defɪnət] ['pætərn] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [wɪð; wɪθ]['lɑːrdʒər] ['piːsɪz] [ɪf] [prɪ'fɜːrd] .

or	definite	patterns	can	be	made	with	larger	pieces	if	preferred	.
或者	定	图案	能	是	制成	和	更大的	件	如果	首选	.

或者，如果喜欢，也可以用更大的布块制作出特定的图案。

{ ['dekəreɪtɪd] [keɪk] ['frɔːstɪŋ] }

{	decorated	cake	frosting	}
{	装饰	蛋糕	糖霜	}

蛋糕上的糖霜

['kændiz] — ['sprɪŋklz] [ʌv; əv]['sɪlvər][ɔːr][goʊld] [ɑːr; ər] ['bjuːtɪf(ə)l] [ɑːn] [keɪks] [wɪð; wɪθ] ['flʌfi]

Candies	—	Sprinkles	of	silver	or	gold	dragées	are	beautiful	on	cakes	with	fluffy
糖果	—	糖屑	的	银	或者	金子	糖衣杏仁	是	美丽的	在	蛋糕	和	蓬松的

[waɪt] [ɔːr][pæ'stel] ['frɔːstɪŋ] .

white	or	pastel	frostings	.
白色的	或者	粉彩	糖霜	.

糖果——在蓬松的白色或淡粉色糖霜蛋糕上撒上一些银色或金色的糖珠，会显得非常漂亮。

[kæn; kən][biː; bi] [juːst] [tuː; tə] ['aʊtlaɪn] [ˌɪntər'lɑːkɪŋ] ['hɑːrts] [fɔːr; fər][ə; eɪ]['braɪdl] ['ʃaʊər] ,

Dragées	can	be	used	to	outline	interlocking	hearts	for	a	bridal	shower	,
糖衣杏仁	能	是	用过的	到	大纲	互锁	心	为了	一个	新娘	淋浴	,

糖珠可以用来勾勒出交错的心形，用于新娘送礼会。

[ɔːr][tuː; tə] [spel] [aʊt] “ ['hæpi] ['bɜːrθdeɪ] .

or	to	spell	out	“	Happy	Birthday	.
或者	到	拼写	出去	“	快乐的	生日	.

或者拼出“生日快乐”。

” ['gʌmdrɑːp] , [kʌt][ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] , [kæn; kən][biː; bi] ['sprɪŋkld] [ɑːn][ə; eɪ] [waɪt] ['frɔːstɪd] [keɪk] [fɔːr; fər]

”	Gumdrops	,	cut	in	small	pieces	,	can	be	sprinkled	on	a	white	frosted	cake	for
”	软糖	,	切	在	小的	件	,	能	是	撒上	在	一个	白色的	磨砂	蛋糕	为了

['spɑːrklɪŋ] ['kʌlər] ,

sparkling	color	,
闪闪发光	颜色	,

“将软糖切成小块，撒在白色糖霜蛋糕上，可以增添闪亮的色彩。”

[ɔːr] [ə'reɪndʒd] [tuː; tə] ['aʊtlaɪn] [ə; eɪ] ['pætərn] [laɪk] [ə; eɪ] [griːn] ['ʃæmrɑːk] [fɔːr; fər][ˌes 'tiː] . ['pætrɪks] [deɪ] .

or	arranged	to	outline	a	pattern	like	a	green	shamrock	for	St	.	Patrick's	Day	.
或者	安排	到	大纲	一个	图案	喜欢	一个	绿色的	三叶草	为了	英石	.	帕特里克的	天	.

或者排列成绿色三叶草的图案，用来庆祝圣帕特里克节。

['lɒlɪpɒps] , [keɪnz] , [ɔːl] - [deɪ] - ['sʌkərz] ,

Lollipops	,	canes	,	all	-	day	-	suckers	,
棒棒糖	,	拐杖	,	全部	-	天	-	傻瓜	,

棒棒糖、拐杖糖、全天候棒棒糖

[ɔːr] [stɪk] ['kændi][kæn; kən][biː; bi] [krʌʃt] [ænd; ənd] [juːst] [æz; əz] [geɪ] ['kʌlər][ɑːn][ðə; ðɪ]['frɔːstɪd] [saɪdz]

or	stick	candy	can	be	crushed	and	used	as	gay	color	on	the	frosted	sides
或者	戳	糖果	能	是	碎	和	用过的	作为	同性恋	颜色	在	这	磨砂	侧面

[ænd; ənd][fɔːr; fər] ['letərɪŋ] [ɑːn][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ðɪ] [keɪk] .

and	for	lettering	on	top	of	the	cake	.
和	为了	字母	在	顶部	的	这	蛋糕	.

或者可以将棒状糖果碾碎，用作糖霜侧面的亮色，或用于在蛋糕顶部写字。

[kən'træstɪŋ] ['kʌlɚz] [ɑːr; ər] ['prɪti] .

Contrasting	colors	are	pretty	.
对比	颜色	是	漂亮的	.

对比鲜明的颜色很漂亮。

{ ['dekəreɪtɪd] [keɪk] ['frɔːstɪŋ] }

{	decorated	cake	frosting	}
{	装饰	蛋糕	糖霜	}

蛋糕上的糖霜

[ðoʊz] [raʊnd] [flæt] ['ɔrɪndʒ] ['pættaɪz][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [æz; əz][dʒæk] - [oʊ] - - ['læntərnz][baɪ] ['meɪkɪŋ]

Those	round	flat	orange	patties	can	be	used	as	jack	-	o	'	-	lanterns	by	making
那些	圆形的	平坦的	橙子	肉饼	能	是	用过的	作为	杰克	-	o	-	-	灯笼	经过	制作

['lɪt(ə)l]['feɪsɪz][ɑːn][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][meltid] ['tʃɔːklət] [ænd; ənd] [ɜˈɛɪndʒɪŋ] [ðem; ðəm][ɑːn][ə; eɪ]

little	faces	on	them	with	melted	chocolate	and	arranging	them	on	a
小的	面孔	在	他们	和	融化	巧克力	和	安排	他们	在	一个

['tʃɔːklət] ['frɔːstɪd] [keɪk] [fɔːr; fər] [ˌhæloʊˈiːn] .

chocolate	frosted	cake	for	Halloween	.
巧克力	磨砂	蛋糕	为了	万圣节	.

这些圆形的扁平橙色小饼可以用融化的巧克力在上面画上小脸，然后摆放在涂有巧克力糖霜的蛋糕上，做成万圣节南瓜灯。

['tʃɔːklət] ['kændi] ['ænɪmlz] ['stændɪŋ] ['laɪtli] [ɑːn] ['frɔːstɪd] ['kʌpkeɪks] [dɪ'laɪt] [ðə; ði] ['tʃɪldrən] .

Chocolate	candy	animals	standing	lightly	on	frosted	cupcakes	delight	the	children	.
巧克力	糖果	动物	常设	轻轻	在	磨砂	纸杯蛋糕	喜	这	孩子们	.

巧克力糖果小动物轻轻地立在糖霜纸杯蛋糕上，逗得孩子们哈哈大笑。

['taɪni] ['kʌlərd] ['ʃʊgər] ['flaʊərz] [kæn; kən][biː; bi] [bɔːt] [ɪn][ðə; ði][faɪv] - [ænd; ənd] - - [sent] [stɔːr]

Tiny	colored	sugar	flowers	can	be	bought	in	the	5	-	and	-	10	cent	store
微小的	有色	糖	花朵	能	是	买	在	这	5	-	和	-	-	中心	店铺

[ænd; ənd] [ðiːz] [ɑːr; ər] ['prɪti] [ə'reɪndʒd] [ɑːn] [keɪks] [wɪð; wɪθ] ['flʌfi] [waɪt] [ɔːr][pæ'stel] ['frɔːstɪŋ] .

and	these	are	pretty	arranged	on	cakes	with	fluffy	white	or	pastel	frostings	.
和	这些	是	漂亮的	安排	在	蛋糕	和	蓬松的	白色的	或者	粉彩	糖霜	.

在五分十分商店里可以买到彩色小糖花，把它们装饰在蓬松的白色或淡色糖霜蛋糕上，非常漂亮。

[fɔːr; fər] “ ['ekstrə] - ['speʃ(ə)l] ” [keɪks] [juː; jʊ][kæn; kən] [baɪ] ['kændid] ['vaiəlits][ɔːr][roʊz] [petlz] [tuː; tə] [meɪk]

For	“	extra	-	special	”	cakes	you	can	buy	candied	violets	or	rose	petals	to	make
为了	“	额外的	-	特别的	”	蛋糕	你	能	买	脯	紫罗兰	或者	玫瑰	花瓣	到	制作

[riθs] [ʌv; əv] ['deɪnti] ['flaʊərz] [ɑːn][ə; eɪ] ['frɔːstɪd] [keɪk] .

wreaths	of	dainty	flowers	on	a	frosted	cake	.
花圈	的	纤巧	花朵	在	一个	磨砂	蛋糕	.

对于“格外特别”的蛋糕，您可以购买糖渍紫罗兰或玫瑰花瓣，在糖霜蛋糕上制作精致的花环。

[juːv] ['prɑːbəbli][hæd; həd] [θɔːts] [ʌv; əv][jʊr; jər][oʊn] [æz; əz][juː; jʊ][wɜːr; wər] ['riːdɪŋ] — [ʌv; əv]

You've	probably	had	thoughts	of	your	own	as	you	were	reading	—	of
你已经	大概	有	想法	的	你的	自己的	作为	你	是	阅读	—	的

['ʌðər] [mə'tɪriəlz] [ænd; ənd] ['ʌðər] [weɪz] [tuː; tə][juːz][ðem; ðəm] .

other	materials	and	other	ways	to	use	them	.
其他	材料	和	其他	方式	到	使用	他们	.

在阅读的过程中，你可能也曾有过自己的想法——关于其他材料以及其他使用方法。

[goʊ][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] !

Go	to	it	!
去	到	它	!

去做吧！

[ɛk'spɛrəˌmɛntɪŋ] [ɪz][hæf][ðə; ði][fʌn] .

Experimenting	is	half	the	fun	.
实验	是	一半	这	乐趣	.

尝试的过程本身就充满乐趣。

['hæpi] ['dekəreɪtɪŋ] ! -

Happy	decorating	!	16
快乐的	装饰	!	-

祝您装饰愉快！16

['fænsi] ['frɔːstɪŋ] [ɪ'fekts]

Fancy	Frosting	Effects
想要	糖霜	效果

精美的糖霜效果

[ðiːz] [kɔːl][fɔːr; fər]['speʃ(ə)l] [tuːlz] , “ ['baʊten] ” [ɔːr] [ˌhoʊm'meɪd] , [ænd; ənd]['speʃ(ə)l] ['frɔːstɪŋ] .

These	call	for	special	tools	,	“	boughten	”	or	homemade	,	and	special	frostings	.
这些	称呼	为了	特别的	工具	,	“	买	”	或者	自制	,	和	特别的	糖霜	.

这些需要特殊的工具（无论是买的还是自制的）和特殊的糖霜。

[keɪk] - ['dekəreɪtɪŋ] [sets] , [kən'sɪstɪŋ] [ʌv; əv][ə; eɪ][bæg][ɔːr] “ [gʌn] ” [ænd; ənd] [ə'sɔːrtɪd] [tjʊb] [kæn; kən]

Cake	-	decorating	sets	,	consisting	of	a	bag	or	“	gun	”	and	assorted	tubes	can
蛋糕	-	装饰	套	,	由	的	一个	包	或者	“	枪	”	和	各种各样的	管子	能

[biː; bi] ['pəːtʃəst] [ɪn] ['haʊswerz] [dɪ'pɑːtmənts] .

be	purchased	in	housewares	departments	.
是	购买	在	家居用品	部门	.

蛋糕装饰套装，包括裱花袋或裱花枪和各种裱花嘴，可以在家居用品部门购买。

[ðeɪ] [kæn; kən][biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] ['meɪkɪŋ] ['flaʊərz] , [dɪ'zaɪnz] , [ɔːr] ['letərɪŋ] [ɑːn]['speʃ(ə)l] - [ə'keɪʒn]

They	can	be	used	for	making	flowers	,	designs	,	or	lettering	on	special	-	occasion
他们	能	是	用过的	为了	制作	花朵	,	设计	,	或者	字母	在	特别的	-	场合

[keɪks] .

cakes	.
蛋糕	.

它们可以用来在特殊场合的蛋糕上制作花朵、图案或字母。

[ɪf] [juː; jʊ] ['hævnt] [ə; eɪ] [tuːb] [set] , [ə; eɪ]['peɪpər][koʊn][fɔːr; fər] ['dekəreɪtɪŋ] [kæn; kən][biː; bi] ['iːzəli] [meɪd]

If	you	haven't	a	tube	set	,	a	paper	cone	for	decorating	can	be	easily	made
如果	你	还没有	一个	管子	放	,	一个	纸	锥体	为了	装饰	能	是	容易地	制成

.

:

.

如果没有纸筒套装，也可以很容易地制作一个纸锥用于装饰。

[dʒʌst][kʌt][ə; eɪ][sɪks] ” [skwer] [ʌv; əv] [wækst] ['peɪpər][ænd; ənd][roʊl][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ][koʊn] .

Just	cut	a	6	”	square	of	waxed	paper	and	roll	it	into	a	cone	.
只是	切	一个	6	”	正方形	的	打蜡	纸	和	卷	它	进入	一个	锥体	.

只需剪下一张 6 英寸见方的蜡纸，然后将其卷成圆锥形即可。

[spuːn] [ɪn][ðə; ði] ['frɔːstɪŋ] , ['fɪlɪŋ] [ðə; ði][koʊn][nɑːt] [mɔːr] [ðæn; ðən][hæf] [fʊl] .

Spoon	in	the	frosting	,	filling	the	cone	not	more	than	half	full	.
勺子	在	这	糖霜	,	填充	这	锥体	不是	更多的	比	一半	满的	.

用勺子舀入糖霜，填满蛋筒不要超过一半。

[foʊld] [daʊn] [ðə; ði][tɑːp]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][ænd; ənd] [kʌt] [ɔːf][ðə; ði][tɪp][æt; ət][ðə; ði] ['bɑːtəm] [tuː; tə] [meɪk]

Fold	down	the	top	edges	and	cut	off	the	tip	at	the	bottom	to	make
折叠	向下	这	顶部	边缘	和	切	离开	这	提示	在	这	底部	到	制作

[ə; eɪ]['taɪni]['oʊpənɪŋ][fɔːr; fər][ðə; ði] ['frɔːstɪŋ] [tuː; tə] [kʌm] [θruː] .

a	tiny	opening	for	the	frosting	to	come	through	.
一个	微小的	开幕	为了	这	糖霜	到	来	通过	.

将顶部边缘向下折叠，然后剪掉底部尖端，形成一个小开口，让糖霜可以从中流出。

[ðen] [teɪk] [ðə; ði][koʊn][ɪn][left][hænd] , [ænd; ənd][græsp][ɪts][tɑːp][wɪð; wɪθ] [raɪt] [hænd] ,

Then	take	the	cone	in	left	hand	,	and	grasp	its	top	with	right	hand	,
然后	拿	这	锥体	在	左边	手	,	和	抓牢	它是	顶部	和	正确的	手	,

然后左手拿起圆锥体，右手抓住圆锥体的顶部，

['brɪŋɪŋ] [θʌm] [daʊn] [tuː; tə][ə'baʊt][ðə; ði]['sentər] .

bringing	thumb	down	to	about	the	center	.
带来	拇指	向下	到	关于	这	中心	.

将拇指向下移动到大约中心位置。

['presɪŋ] [daʊn] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [θʌm] ['fɔːrsɪz][ðə; ði] ['frɔːstɪŋ] [daʊn] [tuː; tə][ðə; ði][tɪp][ʌv; əv][ðə; ði]

Pressing	**down**	**with**	**the**	**thumb**	**forces**	**the**	**frosting**	**down**	**to**	**the**	**tip**	**of**	**the**
紧迫	向下	和	这	拇指	力量	这	糖霜	向下	到	这	提示	的	这

[koʊn][ænd; ənd][aʊt] [θruː] [ðə; ði][hoʊl] ,

cone	**and**	**out**	**through**	**the**	**hole**	**,**
锥体	和	出去	通过	这	洞	,

用拇指向下按压，可以将糖霜压到蛋筒尖端，并从孔中挤出来。

[waɪl] [jʊr; jər][hænd][di'rekts][ðə; ði] ['muːvmənt] [ʌv; əv][ðə; ði][koʊn] .

while	**your**	**hand**	**directs**	**the**	**movement**	**of**	**the**	**cone**	**.**
尽管	你的	手	导演	这	移动	的	这	锥体	.

同时用手控制圆锥体的运动。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['præktɪs] , ['lʌvli] [ɪ'fekts] [kæn; kən][biː; bi] [əb'teɪnd] .

With	**a**	**little**	**practice**	**,**	**lovely**	**effects**	**can**	**be**	**obtained**	**.**
和	一个	小的	实践	,	迷人的	效果	能	是	获得	.

只要稍加练习，就能获得很好的效果。

[ðə; ði][best] ['frɔːstɪŋ] [fɔːr; fər] [ðɪs] ['pɜːrpəs] [ɪz][ˌɔːrnə'ment(ə)l] ['frɔːstɪŋ] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] [stɪf] ,

The	**best**	**frosting**	**for**	**this**	**purpose**	**is**	**Ornamental**	**Frosting**	**because**	**it**	**is**	**very**	**stiff**	**,**
这	最好的	糖霜	为了	这	目的	是	装饰	糖霜	因为	它	是	非常	僵硬的	,

最适合这种用途的糖霜是装饰糖霜，因为它非常硬挺。

[skwiːziz] [aʊt] [aɪ'diːəli] , [ænd; ənd][sets] [ʌp][fɜːrm][ɑːn][ðə; ði] [keɪk] .

squeezes	**out**	**ideally**	**,**	**and**	**sets**	**up**	**firm**	**on**	**the**	**cake**	**.**
挤压	出去	理想情况下	,	和	套	向上	公司	在	这	蛋糕	.

挤出来效果极佳，而且在蛋糕上凝固得很结实。

[haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [jʊr; jər] [oʊn] [keɪk] ['dekəreɪtər]

How	**to**	**make**	**your**	**own**	**Cake**	**Decorator**
如何	到	制作	你的	自己的	蛋糕	装饰器

如何制作自己的蛋糕装饰器

[meɪk] [ə; eɪ] [wækst] ['peɪpər][koʊn][fɔːr; fər] [iːtʃ] ['kʌlər]['aɪsɪŋ][juː; jʊ][plæn][tuː; tə][juːz] ([siː] [ɪn'strʌkʃ(ə)nz] [ə'bʌv]) .

Make	**a**	**waxed**	**paper**	**cone**	**for**	**each**	**color**	**icing**	**you**	**plan**	**to**	**use**	**(**	**see**	**instructions**	**above**	**)**	**.**
制作	一个	打蜡	纸	锥体	为了	每个	颜色	糖霜	你	计划	到	使用	(	看	指示	多于	)	.

为每种你计划使用的糖霜颜色制作一个蜡纸锥（参见上面的说明）。

[ˌɔːrnə'ment(ə)l] ['frɔːstɪŋ]

Ornamental	**Frosting**
装饰	糖霜

装饰性糖霜

([tuː; tə][juːz][ɪn] [keɪk] - ['dekəreɪtɪŋ] [set][ɔːr]['peɪpər][koʊn])

(	**To**	**use**	**in**	**cake**	**-**	**decorating**	**set**	**or**	**paper**	**cone**	**)**
(	到	使用	在	蛋糕	-	装饰	放	或者	纸	锥体	)

（可用于蛋糕装饰套装或纸锥）

2¼ [kʌps] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər]

2¼	**cups**	**confectioners**	**'**	**sugar**
2¼	杯子	糖果商	-	糖

2¼ 杯糖粉

⅓ ['tiːspuːn] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər]

⅓	**teaspoon**	**cream**	**of**	**tartar**
⅓	茶匙	奶油	的	鞑靼

⅓茶匙塔塔粉

[ˌtuːˈtuː] [eg] [waɪts] , [ʌnˈbiːtn]
2 **egg** **whites** **,** **unbeaten**
2 蛋 白人 , 不败

2个未打发的蛋白

⅓ [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə]
⅓ **teaspoon** **vanilla**
⅓ 茶匙 香草

1/3茶匙香草精

[sɪft] [ˈʃʊgər] [ænd; ənd] [kriːm] [ʌv; əv][ˈtɑːrtər] [θruː] [ˈveri] [faɪn] [sɪv] . . . .
Sift **sugar** **and** **cream** **of** **tartar** **through** **very** **fine** **sieve** **.** **.** **.** **.**
筛 糖 和 奶油 的 鞑靼 通过 非常 美好的 筛 . . . .

将糖和塔塔粉过筛.....

[ˌeɪ diː ˈdiː] [eg] [waɪts] [ænd; ənd][mɪks][wɪð; wɪθ] [ˈslɑːtɪd] [spuːn] [ɔːr][ˈwaɪər] [wɪp] . . . .
Add **egg** **whites** **and** **mix** **with** **slotted** **spoon** **or** **wire** **whip** **.** **.** **.** **.**
添加 蛋 白人 和 混合 和 开槽 勺子 或者 金属丝 鞭 . . . .

加入蛋白，用漏勺或打蛋器搅拌均匀.....

[kənˈtɪnjuː] [tuː; tə][mɪks][fɔːr; fər][θriː] - [fɔːr][mɪn] . . . . [ˌeɪ diː ˈdiː] [vəˈnɪlə] . . . .
Continue **to** **mix** **for** **3** **-** **4** **min** **.** **.** **.** **.** **Add** **vanilla** **.** **.** **.** **.**
继续 到 混合 为了 3 - 4 最小 . . . . 添加 香草 . . . .

继续搅拌3-4分钟.....加入香草精.....

[biːt] [eɪt] - - [mɪn] . [lɔːŋgər][wɪð; wɪθ] [spuːn] [ɔːr][θriː] - [fɔːr][mɪn] . [ɑːn][ˈmɪksər][æt; ət] [haɪ] [spiːd] . . . .
Beat **8** **-** **20** **min** **.** **longer** **with** **spoon** **or** **3** **-** **4** **min** **.** **on** **mixer** **at** **high** **speed** **.** **.** **.** **.**
打 8 - - 最小 . 更长 和 勺子 或者 3 - 4 最小 . 在 混合器 在 高的 速度 . . . .

用勺子搅拌8-20分钟，或用搅拌机高速搅拌3-4分钟.....

[ˈfrɔːstɪŋ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][soʊ] [stɪf] [ðæt] [ə; eɪ] [ʃɑːrp] [rɪdʒ] [ɪz][held] [wen] [ðə; ði][tɪp][ʌv; əv][ə; eɪ] [naɪf] [ɪz]
Frosting **should** **be** **so** **stiff** **that** **a** **sharp** **ridge** **is** **held** **when** **the** **tip** **of** **a** **knife** **is**
糖霜 应该 是 所以 僵硬的 那 一个 锋利的 岭 是 握住 什么时候 这 提示 的 一个 刀 是
[drɔːn] [θruː] . . . .
drawn **through** **.** **.** **.** **.**
绘制 通过 . . . .

糖霜应该非常硬，用刀尖划过时能形成一道清晰的棱纹.....

[ˈfrɔːstɪŋ] [meɪ] [biː; bi] [ˈtɪntɪd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv] [fuːd] [ˈkʌlərɪŋ] , [ɪf] [dɪˈzaɪrd] . . . .
Frosting **may** **be** **tinted** **with** **a** **few** **drops** **of** **food** **coloring** **,** **if** **desired** **.** **.** **.** **.**
糖霜 可能 是 有色 和 一个 很少 滴 的 食物 染色 , 如果 想要的 . . . .

如果需要，可以在糖霜中加入几滴食用色素.....

[jiːld] : 1½ [kʌps] .
Yield **:** **1½** **cups** **.**
屈服 : 1½ 杯子 .

产量：1.5 杯。

[spraɪ][pæn] - [koʊt]
Spry **Pan** **-** **Coat**
轻快 平底锅 - 外套

喷雾涂层

[prɪˈper] [keɪk] [pænz][fɔːr; fər] [ˈbeɪkɪŋ] [baɪ] [ˈrʌbɪŋ] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][spraɪ][pæn] - [koʊt] .
Prepare **cake** **pans** **for** **baking** **by** **rubbing** **them** **with** **Spry** **Pan** **-** **coat** **.**
准备 蛋糕 平底锅 为了 烘烤 经过 擦 他们 和 轻快 平底锅 - 外套 .

用 Spry Pan-coat 涂抹蛋糕模具，为烘焙做好准备。

[mɪks] . . . ½ [kʌp][həˈmɑːdʒənaɪzd][spraɪ] ¼ [kʌp][ɔːl] - [ˈpɜːrpəs] [ˈflaʊər]
Mix **.** **.** **.** **½** **cup** **Homogenized** **Spry** **¼** **cup** **all** **-** **purpose** **flour**
混合 . . . ½ 杯子 均质化 轻快 ¼ 杯子 全部 - 目的 面粉

混合.....½ 杯均质喷雾剂和 ¼ 杯通用面粉

[juːz] . . . [fɔːr; fər] “ [ˈgriːsiŋ] ” [keɪk] [pænz] , [ˈbeɪkɪŋ] [ʃiːts] , [ˌet ˈsetərə; ˌɪt ˈsetərə] .

Use	.	.	.	for	“	greasing	”	cake	pans	,	baking	sheets	,	etc	.
使用	.	.	.	为了	“	润滑	”	蛋糕	平底锅	,	烘烤	纸张	,	ETC	.

用途.....用于“涂抹”蛋糕模具、烤盘等。

[ˈgɪvz] [ˈiːv(ə)n] , [braʊn] [krʌst] — [prɪˈvɛnts, priːˈvɛnts] [ˈstɪkɪŋ] .

Gives	even	,	brown	crust	—	prevents	sticking	.
给予	甚至	,	棕色的	地壳	—	阻止	粘性	.

形成均匀的棕色外皮——防止粘连。

[stɔːr] . . . [pæn] - [koʊt][ɪn] [ˈkʌvərd] [dɪʃ] [ɪn] [ˈkʌbərd] [fɔːr; fər][ˈhændi][juːz] — [kæn; kən][biː; bi] [meɪd]

Store	.	.	.	Pan	-	coat	in	covered	dish	in	cupboard	for	handy	use	—	can	be	made
店铺	.	.	.	平底锅	-	外套	在	涵盖	盘子	在	橱柜	为了	便利	使用	—	能	是	制成

[əˈhed] [ænd; ənd] [stɔːrd] [tɪl] [ˈwɑːntɪd] .

ahead	and	stored	till	wanted	.
前方	和	存储	直到	通缉	.

将锅铲放入带盖的容器中，置于橱柜内，方便取用——可以提前做好，储存起来，需要时再取用。

[niːd] [nɑːt][biː; bi][rɪˈfrɪdʒəreɪtɪd] . -

Need	not	be	refrigerated	.	17
需要	不是	是	冷藏	.	-

无需冷藏。17

[haʊ] [tuː; tə] [tel] [wen] [ə; eɪ] [keɪk] [ɪz] [dʌn]

How	to	tell	when	a	cake	is	done
如何	到	告诉	什么时候	一个	蛋糕	是	完毕

如何判断蛋糕是否烤熟

[ðə; ði] [keɪk] [ˈresəpɪz][ɪn] [ðɪs] [ˈbʊklət] [ˈspesɪfaɪ][ə; eɪ] [ˈbeɪkɪŋ] [reɪndʒ][ɪn] [ˈmɪnɪts] [wɪˈðɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði]

The	cake	recipes	in	this	booklet	specify	a	baking	range	in	minutes	within	which	the
这	蛋糕	食谱	在	这	小册子	指定	一个	烘烤	范围	在	分钟	之内	哪个	这

[keɪk] [ʃʊd; ʃəd] [ˈfɪnɪʃ] [ˈbeɪkɪŋ] [ænd; ənd][biː; bi] “ [dʌn] .

cake	should	finish	baking	and	be	“	done	.
蛋糕	应该	结束	烘烤	和	是	“	完毕	.

本手册中的蛋糕食谱规定了蛋糕烘焙完成并“烤熟”所需的时间范围（以分钟为单位）。

” [haʊˈevər] , [bɪˈfɔːr] [rɪˈmuːvɪŋ] [ðə; ði] [keɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði][ˈʌv(ə)n] ,

”	However	,	before	removing	the	cake	from	the	oven	,
”	然而	,	前	移除	这	蛋糕	从	这	烤箱	,

“然而，在将蛋糕从烤箱中取出之前，

[test] [ˌaɪ ˈtiː][fɔːr; fər] [ˈdʌnɪs] [baɪ] [ˈtʌtʃɪŋ] [ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði] [keɪk] [ɪn][ðə; ði] [ˈsentər] [ˈlaɪtli]

test	it	for	doneness	by	touching	the	top	of	the	cake	in	the	center	lightly
测试	它	为了	完成	经过	接触	这	顶部	的	这	蛋糕	在	这	中心	轻轻

[wɪð; wɪθ][ˈfɪŋgər] .

with	finger	.
和	手指	.

用手指轻轻按压蛋糕顶部中心，测试蛋糕是否烤熟。

[ɪf] [ðə; ði] [keɪk] [sprɪŋz] [bæk] [ˈliːvɪŋ] [noʊ] [ɪmˈpreʃ(ə)n] , [ðə; ði] [keɪk] [ɪz] [dʌn] .

If	the	cake	springs	back	leaving	no	impression	,	the	cake	is	done	.
如果	这	蛋糕	弹簧	后退	离开	不	印象	,	这	蛋糕	是	完毕	.

如果蛋糕回弹后不留痕迹，就说明蛋糕烤好了。

[ˈɔːlsoʊ] , [ɪnˈsɜːrt][ə; eɪ] [ˈtuːθpɪk] [ɔːr][ˈwaɪər] [keɪk] [ˈtestər] [ɪn][ðə; ði][ˈsentər] , [ænd; ənd] [ɪf] [ˌaɪ ˈtiː] [kʌmz]

Also	,	insert	a	toothpick	or	wire	cake	tester	in	the	center	,	and	if	it	comes
还	,	插入	一个	牙签	或者	金属丝	蛋糕	测试员	在	这	中心	,	和	如果	它	来

[aʊt] [kliːn] ,

out	clean	,
出去	干净的	,

另外，用牙签或蛋糕测试针插入蛋糕中心，如果取出时干净无残留，

[ðə; ði] [keɪk] [ɪz] [dʌn] .

the	**cake**	**is**	**done**	**.**
这	蛋糕	是	完毕	.

蛋糕烤好了。

[ɪf] ['eni] [doʊ] [əd'hiəz] [tu:; tə][ðə; ði]['testər] , [lɔ:ŋgər] ['beɪkɪŋ] [ɪz] ['ni:dɪd] .

If	**any**	**dough**	**adheres**	**to**	**the**	**tester**	**,**	**longer**	**baking**	**is**	**needed**	**.**
如果	任何	面团	粘着	到	这	测试员	,	更长	烘烤	是	需要	.

如果面团粘在测试器上，则需要延长烘烤时间。

[keɪks] [kʌm] [aʊt][ʌv; əv][pænz] ['redɪli] [wɪð; wɪθ][spraɪ][pæn] - [koʊt] ([pi:] . -) [ænd; ənd]['prɑ:pər]

Cakes	**come**	**out**	**of**	**pans**	**readily**	**with**	**Spry**	**Pan**	**-**	**coat**	**(**	**p**	**.**	**16**	**)**	**and**	**proper**
蛋糕	来	出去	的	平底锅	容易	和	轻快	平底锅	-	外套	(	p	.	-	)	和	恰当的

['ku:lɪŋ] .

cooling	**.**
冷却	.

使用 Spry Pan-coat（第 16 页）并适当冷却，蛋糕很容易从烤盘中取出。

[ker] [ʌv; əv] [keɪk] ['æftər] ['beɪkɪŋ]

Care	**of**	**cake**	**after**	**baking**
关心	的	蛋糕	后	烘烤

烘焙后蛋糕的护理

[wen] [keɪk] [hæz; həz] ['fɪnɪʃt] ['beɪkɪŋ] ,

When	**cake**	**has**	**finished**	**baking**	**,**
什么时候	蛋糕	有	完成的	烘烤	,

蛋糕烤好后，

[rɪ'mu:v] [ˌaɪ 'ti:][frʌm; frəm][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'ti:][ɑ:n][ə; eɪ]['waɪər] [keɪk] [ræk] , [ɪn][ðə; ði][pæn]

remove	**it**	**from**	**the**	**oven**	**and**	**put**	**it**	**on**	**a**	**wire**	**cake**	**rack**	**,**	**in**	**the**	**pan**
消除	它	从	这	烤箱	和	放	它	在	一个	金属丝	蛋糕	架子	,	在	这	平底锅

.

:
.

从烤箱中取出，连同烤盘一起放在金属蛋糕架上。

[ðɪs] [pə'mits] [ˌsɜ:rkjə'leɪʃ(ə)n][ʌv; əv] [er] [ə'raʊnd] [ˌaɪ 'ti:][ænd; ənd] [ɪn'ʃuəz] ['i:v(ə)n] ['ku:lɪŋ] .

This	**permits**	**circulation**	**of**	**air**	**around**	**it**	**and**	**insures**	**even**	**cooling**	**.**
这	许可证	循环	的	空气	大约	它	和	保险	甚至	冷却	.

这样可以促进空气在其周围流通，确保均匀冷却。

[let] [ˌaɪ 'ti:][stænd] - - - [mɪn] .

Let	**it**	**stand**	**10**	**-**	**15**	**min**	**.**
让	它	站立	-	-	-	最小	.

静置 10-15 分钟。

[ðen] ['dʒentli]['lu:s(ə)n][ðə; ði] [keɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði][saɪdz][ʌv; əv][ðə; ði][pæn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['spætʃələ][ɔ:r]

Then	**gently**	**loosen**	**the**	**cake**	**from**	**the**	**sides**	**of**	**the**	**pan**	**with**	**a**	**spatula**	**or**
然后	轻轻地	松开	这	蛋糕	从	这	侧面	的	这	平底锅	和	一个	抹刀	或者

[naɪf] ,

knife	**,**
刀	,

然后用抹刀或刀轻轻地将蛋糕从烤盘边缘剥离。

['wɜ:rkɪŋ] ['kerfəli] [tu:; tə] [ə'vɔɪd] ['breɪkɪŋ] [edʒ] .

working	**carefully**	**to**	**avoid**	**breaking**	**edge**	**.**
在职的	小心	到	避免	打破	边缘	.

小心操作，避免折断边缘。

[pleɪs] [ə'nʌðər] [ræk] [ɑ:n][tɑ:p][ʌv; əv][ðə; ði][pæn] , [tɜ:rn]['oʊvər] , [ænd; ənd][lɪft][ɔ:f][ðə; ði][pæn] .

Place	**another**	**rack**	**on**	**top**	**of**	**the**	**pan**	**,**	**turn**	**over**	**,**	**and**	**lift**	**off**	**the**	**pan**	**.**
地方	其他	架子	在	顶部	的	这	平底锅	,	转动	超过	,	和	举起	离开	这	平底锅	.

将另一个架子放在平底锅上，翻转平底锅，然后提起平底锅。

[ðen] [tɜːrn] [keɪk] [raɪt] [saɪd] [ʌp] [ɑːn] [ræk] [tuː; tə] ['fɪnɪʃ] ['kuːlɪŋ] .

Then	turn	cake	right	side	up	on	rack	to	finish	cooling	.
然后	转动	蛋糕	正确的	边	向上	在	架子	到	结束	冷却	.

然后将蛋糕翻过来，正面朝上放在冷却架上，继续冷却。

[wen] [ðə; ðɪ] [keɪk] [ɪz] ['θɜːrəli] [koʊld] , [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['redi] [tuː; tə] [biː; bi] ['frɔːstɪd] .

When	the	cake	is	thoroughly	cold	,	it	is	ready	to	be	frosted	.
什么时候	这	蛋糕	是	彻底	寒冷的	,	它	是	准备好	到	是	磨砂	.

蛋糕完全冷却后，就可以抹上糖霜了。

[fɔːr; fər] ['frɔːstɪŋ] ['resəpɪz] [ænd; ənd] ['frɔːstɪŋ] [sə'dʒestʃənz] , [siː] [piː'piː] . - - - .

For	frosting	recipes	and	frosting	suggestions	,	see	pp	.	11	-	16	.
为了	糖霜	食谱	和	糖霜	建议	,	看	pp	.	-	-	-	.

有关糖霜配方和糖霜建议，请参见第 11-16 页。

[juː; jʊ] [kæn; kən] [beɪk] [ə; eɪ] ['betər] [keɪk] [wɪð; wɪθ] [hə'mɑːdʒənaɪzd] [spraɪ]

You	can	bake	a	BETTER	Cake	with	Homogenized	Spry
你	能	烤	一个	更好的	蛋糕	和	均质化	轻快

使用均质喷雾剂可以烤出更好的蛋糕

[dɪp] [jʊr; jər] [spuːn] ['ɪntuː] [hə'mɑːdʒənaɪzd] [spraɪ] — [siː] [haʊ] [mʌtʃ] ['laɪtər] [ænd; ənd] ['flʌfiːə] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz]

Dip	your	spoon	into	Homogenized	Spry	—	see	how	much	lighter	and	fluffier	it	is
蘸	你的	勺子	进入	均质化	轻快	—	看	如何	很多	打火机	和	更蓬松	它	是

[ðæn; ðən] ['ʌðər] ['ʃɔːrtənɪŋz] — [haʊ] ['iːzi] [tuː; tə] [wɜːrk] [wɪð; wɪθ] .

than	other	shortenings	—	how	easy	to	work	with	.
比	其他	起酥油	—	如何	简单的	到	工作	和	.

用勺子蘸一下均质喷雾油——看看它比其他起酥油轻盈蓬松得多——多么容易操作。

[its] [prɪ] - [kriːmd] , ['iziə] [tuː; tə] [blend] [wɪð; wɪθ] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] .

It's	pre	-	creamed	,	easier	to	blend	with	dry	ingredients	.
它是	预	-	奶油	,	更轻松	到	混合	和	干燥	原料	.

它是预先打发的，更容易与干性材料混合。

[ænd; ənd] [spraɪ] [ɪz] [ðə; ðɪ] ['oʊnli] [kaɪnd] [ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ðæt] [ɪz] ['speʃəli] [meɪd] [tuː; tə] [mɪks] [wɪð; wɪθ]

And	Spry	is	the	only	kind	of	shortening	that	is	specially	made	to	mix	with
和	轻快	是	这	仅有的	种类	的	缩短	那	是	特别	制成	到	混合	和

[ðə; ðɪ] ['lɪkwɪdz] [jʊr; jər] [keɪk] ['resəpɪz] [kɔːl] [fɔːr; fər] .

the	liquids	your	cake	recipes	call	for	.
这	液体	你的	蛋糕	食谱	称呼	为了	.

Spry 是唯一一种专门为与蛋糕配方中所需的液体混合而设计的起酥油。

[soʊ] [juː; jʊ] [kæn; kən] [siː] [waɪ] [spraɪ] , [wɪð; wɪθ] [ðɪs] ['speʃ(ə)l] ['blendɪŋ] - ['ækʃ(ə)n] , [meɪks] ['eni] [keɪk]

So	you	can	see	why	Spry	,	with	this	special	blending	-	action	,	makes	any	cake
所以	你	能	看	为什么	轻快	,	和	这	特别的	混合	-	行动	,	制作	任何	蛋糕

[ə; eɪ] ['betər] [keɪk] .

a	better	cake	.
一个	更好的	蛋糕	.

所以你就能明白为什么 Spry 凭借其特殊的混合作用，能让任何蛋糕都变得更美味了。

[juː; jʊ] [kæn; kən] [kaʊnt] [ɑːn] [ˌaɪ 'tiː] ['evri] [taɪm] — [juːl] [beɪk] [ə; eɪ] ['betər] [keɪk] , [biː; bi] [ə; eɪ] ['betər]

You	can	count	on	it	every	time	—	you'll	bake	a	better	cake	,	be	a	better
你	能	数数	在	它	每一个	时间	—	你会	烤	一个	更好的	蛋糕	,	是	一个	更好的

[kʊk] ,

cook	,
厨师	,

你可以每次都相信——你会烤出更好的蛋糕，成为更好的厨师。

[wɪð; wɪθ] [hə'mɑːdʒənaɪzd] [spraɪ] . -

with	Homogenized	Spry	.	18
和	均质化	轻快	.	-

采用均质化 Spry.18

['futnəuts]
Footnotes
脚注

脚注

[[wʌn]] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['tɑːrˌtreɪt] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [juːz][wʌn] ['tiːspuːn] .
[1] With a tartrate baking powder , use 1 teaspoon .
[1] 和 一个 酒石酸盐 烘烤 粉末 , 使用 1 茶匙 .

[1]使用酒石酸泡打粉时，用量为 1 茶匙。

[[ˌtuːˈtuː]] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['tɑːrˌtreɪt] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [juːz] 3½ ['tiːspuːn] .
[2] With a tartrate baking powder , use 3½ teaspoons .
[2] 和 一个 酒石酸盐 烘烤 粉末 , 使用 3½ 茶匙 .

[2]使用酒石酸泡打粉时，用量为 3½ 茶匙。

[[θriː]] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['tɑːrˌtreɪt] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [juːz][θriː] ['tiːspuːn] .
[3] With a tartrate baking powder , use 3 teaspoons .
[3] 和 一个 酒石酸盐 烘烤 粉末 , 使用 3 茶匙 .

[3]使用酒石酸泡打粉时，用量为 3 茶匙。

[[fɔːr]] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['tɑːrˌtreɪt] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [juːz][fɔːr] ['tiːspuːn] .
[4] With a tartrate baking powder , use 4 teaspoons .
[4] 和 一个 酒石酸盐 烘烤 粉末 , 使用 4 茶匙 .

[4]使用酒石酸泡打粉时，用量为 4 茶匙。

[[faɪv]] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['tɑːrˌtreɪt] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [juːz][fɔːr] ['tiːspuːn] .
[5] With a tartrate baking powder , use 4 teaspoons .
[5] 和 一个 酒石酸盐 烘烤 粉末 , 使用 4 茶匙 .

[5]使用酒石酸泡打粉时，用量为 4 茶匙。

[[sɪks]] [ɪf] ['sweitənd] ['æpəlˌsɔːs] [ɪz] [juːst] , [juːz]['oʊnli] 1¼ [kʌps] ['ʃʊgər] .
[6] If sweetened applesauce is used , use only 1¼ cups sugar .
[6] 如果 加糖 苹果酱 是 用过的 , 使用 仅有的 1¼ 杯子 糖 .

[6]如果使用加糖的苹果酱，则只需使用 1¼ 杯糖。

[['sɛvən]] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['tɑːrˌtreɪt] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [juːz] 5½ ['tiːspuːn] .
[7] With a tartrate baking powder , use 5½ teaspoons .
[7] 和 一个 酒石酸盐 烘烤 粉末 , 使用 5½ 茶匙 .

[7]使用酒石酸泡打粉时，用量为 5½ 茶匙。

[[eɪt]] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['tɑːrˌtreɪt] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [juːz][θriː] ['tiːspuːn] .
[8] With a tartrate baking powder , use 3 teaspoons .
[8] 和 一个 酒石酸盐 烘烤 粉末 , 使用 3 茶匙 .

[8]使用酒石酸泡打粉时，用量为 3 茶匙。

[[naɪn]] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['tɑːrˌtreɪt] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [juːz] 5½ ['tiːspuːn] .
[9] With a tartrate baking powder , use 5½ teaspoons .
[9] 和 一个 酒石酸盐 烘烤 粉末 , 使用 5½ 茶匙 .

[9]使用酒石酸泡打粉时，用量为 5½ 茶匙。

[-] [noʊts]
Transcriber's Notes
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] ['taipəus] .
Silently corrected a few typos .
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[riˈteind] [ˌpʌblɪˈkeɪʃ(ə)n][ˌɪnfərˈmeɪʃ(ə)n][frʌm; frəm][ðə; ði] [ˈprɪntɪd] [ɪˈdɪʃn] : [ðɪs] [ˈiːbʊk] [ɪz][ˈpʌblɪk] -

Retained	**publication**	**information**	**from**	**the**	**printed**	**edition**	**:**	**this**	**eBook**	**is**	**public**	**-**
保留	发布	信息	从	这	打印	版	:	这	电子书	是	民众	-

[doʊˈmeɪn][ɪn][ðə; ði] [ˈkʌntri] [ʌv; əv][ˌpʌblɪˈkeɪʃ(ə)n] .

domain	**in**	**the**	**country**	**of**	**publication**	**.**
领域	在	这	国家	的	发布	.

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

丈夫最爱的10款蛋糕：来自Spr(10 Cakes Husbands Like Best From Spry's)
第2/2页

[ɪn][ðə; ði][tekst]['vɜːrʒ(ə)nz]['oʊnli] , [tekst][ɪn][ɪ'tælɪks][ɪz] [di'limitid] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔːz] _ .

In	**the**	**text**	**versions**	**only**	**,**	**text**	**in**	**italics**	**is**	**delimited**	**by**	=	**underscores**	=	**.**
在	这	文本	版本	仅有的	,	文本	在	斜体	是	分隔符	经过	_	下划线	_	.

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神